



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto _____

EDITAL																																			
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2022 - CBMPA																																			
OBJETO:		CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE 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.																																	
SRP?		VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL																																	
		R\$ 62,81																																	
		(Sessenta e dois reais e oitenta e um centavos)																																	
SRP?		Sim		<input checked="" type="checkbox"/>		Não																													
SESSÃO:		0		5		/		0		9		/		2		0		2		2		-		0		9		h		3		0		(Horário de Brasília)	
LOCAL:		www.gov.br/compras/pt-br																																	
PROTOCOLO - PAE										DECRETO 7.174/2010?										INTERVALO DE LANCES															
2 0 2 2 / 2 3 5 0 3 3										Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não										0,3% (Zero virgula três por cento)															
POSSUI ITEM/GRUPO EXCLUSIVO ME/EPP?										POSSUI ITEM/GRUPO COM RESERVA DE QUOTA ME/EPP?										QUANTIDADE DE ITENS															
<input checked="" type="checkbox"/> Sim										<input checked="" type="checkbox"/> Sim										01 (um) Item															
MODO DE DISPUTA															TIPO DE LICITAÇÃO																				
ABERTO/FECHADO															MENOR PREÇO POR ITEM																				
<p>As sessões públicas dos Pregões do CBMPA podem ser acompanhadas no endereço www.gov.br/compras/pt-br, selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "925853". O edital, anexos e outras informações estão disponíveis para <i>download</i> em: Compras Governamentais, Compras Pará e no endereço www.bombeiros.pa.gov.br.</p>																																			





ÍNDICE

1. DO OBJETO.	3
2. DO CREDENCIAMENTO.	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.	4
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.	6
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.	8
7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.	11
8. DA HABILITAÇÃO.	13
8.14. Habilidade jurídica:	15
8.15. Regularidade fiscal e trabalhista:	15
8.16. Qualificação Econômico-Financeira:	16
8.17. Qualificação Técnica:	16
9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.	18
10. DOS RECURSOS.	19
11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.	20
12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.	20
13. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.	20
14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.	21
15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.	21
16. DA FISCALIZAÇÃO.	21
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.	21
18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.	25
19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.	25
ANEXO I	28
ANEXO II	44
ANEXO III	65
ANEXO IV	66





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2022 - CBMPA

(Processo Administrativo Nº 2022/235033)

O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, por intermédio do **CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO PARÁ**, situado a Av. Júlio César, nº 3000, marambaia, Belém-Pará, CNPJ: 34.847.236.0001-80 (código UASG: 925853), por meio do pregoeiro titular, o **CAP QOBM CLEBSON LUIZ COSTA DA SILVA** e, da pregoeira substituta, a **CAP QOBM ISIS KELMA FIGUEIREDO DE ARAÚJO**, designados pela Portaria nº 306, de 18/08/2022, torna público aos interessados, que realizará a Licitação na Modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, nos termos das normativas: Lei Federal nº 10.520/2002; Decreto Federal nº 3.555/2000; Decreto Federal nº 10.024/2019; Decreto Federal nº 9.507/2018; Decreto Federal nº 7.746/2012; Lei Federal nº 8.248/1991; Lei Federal nº 10.176/2001; Decreto Federal nº 7.174/2010; Lei Estadual nº 6.474/2002; Decreto Estadual nº 534/2020; Lei Complementar Federal nº 123/2006; Lei Complementar nº 147/2014; Decreto Federal nº 8.538/2015; Lei Estadual nº 8.417/2016; Decreto Estadual nº 878/2008; Lei Federal nº 12.846/2013; Decreto Estadual 2.289/2018; Instrução Normativa SEAD nº 003/2018; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão: 05/09/2022

Horário: 09h30min (Horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras/pt-br

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE 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, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em 01 (um) Item, conforme constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO.

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.7. O Licitante deverá se cadastrar no Portal Compras Pará do Governo do Estado, no sítio www.compraspara.gov.br, a não observância do disposto neste item não enseja desclassificação no momento da habilitação;

2.7.1. Na hipótese de irregularidade do registro previsto no subitem acima, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro até o ato da contratação;

2.7.2. O cadastro é obrigatório para fins de registro e divulgação do resultado da licitação no Portal do Compras Pará pelo órgão que realiza a licitação.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

3.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.3. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006. Para o item 01 a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.4.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.4.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.4.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

3.4.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.4.6.1. A vedação de constituição de empresas em consórcio, para o presente objeto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Tal vedação, expressa neste Edital, visa afastar a restrição à competição e, por conseguinte, maximizar o número de participantes no Pregão, uma vez





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

que, no consórcio, diversas empresas são reunidas para apresentação de única proposta, reduzindo o número de potenciais licitantes e/ou incentivando as ilegais práticas de conluio/cartel.

3.4.7. Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

3.4.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

3.5. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.5.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

3.6. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

3.7. Não será admitida a subcontratação para a execução do objeto deste Pregão Eletrônico. (Decreto Federal nº 8.538 - Art.7º § 2º Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios).

3.8. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.8.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Arts. 42 a 49;

3.8.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.8.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.8.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.8.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.8.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.8.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.8.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

3.8.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.8.8. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.8.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em Lei e neste Edital.

3.9. O licitante deverá realizar VISITA TÉCNICA no Corpo de Bombeiros Militar do Pará, agendada previamente com o servidor responsável (Major Melo/Fone: 91 980259922), sito Avenida Júlio César, Nº 3000, Marambaia, das 9h às 12h, até o último dia anterior à data fixada para abertura da sessão pública, acompanhado por servidor do CBMPA, que concederá declaração de vistoria (ANEXO IV), permitindo a classificação da proposta.

3.9.1. A vistoria técnica é necessária para que o fornecedor faça a inspeção dos materiais pertencentes ao CBMPA, e para o reconhecimento dos ambientes que serão disponibilizados para o funcionamento da área de preparo e consumo dos alimentos.

3.9.2. As empresas deverão apresentar declaração de vistoria assinada pelo servidor responsável, conforme exigido no Termo de Referência.

3.9.3. A vistoria técnica do local deve ser feita individualmente, com cada um dos licitantes, inviabilizando conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

3.9.4. A DECLARAÇÃO DE VISTORIA poderá ser substituída por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, o licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão pública (HORÁRIO DE BRASÍLIA), quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação.

4.1.1. Nos casos de adiamento/prorrogação da abertura da sessão pública por meio da funcionalidade do sistema no campo **configuração da sessão pública**, os licitantes serão automaticamente avisados dos atos via sistema e, neste caso não ensejará na prorrogação de prazo para cadastramento da proposta e envio de documentações, conforme parametrização própria do sistema.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

4.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

4.6. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

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

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas estaduais, quando participarem de licitações públicas.

4.9.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado do Pará e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71 da Constituição do Estado do Pará; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos: Valor unitário e total do item; Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia. Recomenda-se que a descrição do objeto, desde que faça parte do objeto que se pretende fornecer, sejam preenchidas com as informações similares e não *"ipsis litteris"* da especificação contida no Termo de Referência deste Edital, pois isto dificulta a análise do objeto.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, conforme anexo deste Edital;

5.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

5.4.1. Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

5.4.2. Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repectuação, para fins de total ressarcimento do débito.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, deverá ser apresentado pela Contratada documento comprobatório do recolhimento dos tributos devidos, caso não o faça, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.9. As propostas terão validade **mínima de 120 (cento e vinte) dias**, contados da data de sua elaboração.

5.10. A proposta será desclassificada quando apresentada em desacordo com o Edital.

5.11. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.

5.12. As propostas apresentadas contemplarão os quantitativos fixados no Edital, e os preços ofertados para o objeto desta licitação deverão corresponder obrigatoriamente à totalidade dos serviços a serem prestados. Não serão aceitas ofertas parciais.

5.13. O pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar mais esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

5.14. 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.

5.15. 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, bem como estar incluída no regime diferenciado e favorecido, concedido às microempresas e empresas de pequeno porte, pois atende integralmente ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006.

5.16. 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.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

- 6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.
- 6.3.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante (no ambiente Comprasnet campo destinado à descrição do objeto); e apresentar valor simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os praticados no mercado e com os custos estimados para a execução do objeto.
- 6.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.5.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.7.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.8.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.9.** O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.
- 6.10.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.11.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- 6.12.** **O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta **deverá ser de “0,3% (zero vírgula três por cento)”**.
- 6.13.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO/FECHADO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.14.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.15.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.15.1.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

- 6.16.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.16.1.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.17.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 6.18.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.19.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.20.** 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.
- 6.21.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **vinte e quatro horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes no sítio eletrônico utilizado para divulgação www.gov.br/compras/pt-br (Comprasnet-SIASG).
- 6.22.** O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 6.23.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.24.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015, e no art. 8º da Lei Estadual nº 8.417, de 2016.
- 6.25.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.26.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.27.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.28.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens ante-





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

riores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.30. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

6.30.1. Prestados por empresas brasileiras;

6.30.2. Prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.30.3. Prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

6.31. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, conforme Art. 8º, § 2º do Decreto Federal 8.538/2015;

6.32. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, conforme Art. 8º, § 3º do Decreto Federal 8.538/2015;

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

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

6.33.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de **duas horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme Anexo III deste Edital (Modelo de Proposta) acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, prorrogáveis, a critério do **Corpo de Bombeiros Militar do Pará/Comissão Permanente de Licitação**.

6.34. Após o envio da documentação de proposta, o Pregoeiro examinará a compatibilidade do preço ofertado em relação ao valor estimado para a aquisição.

6.35. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de negociação e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

art. 26 do Decreto Federal n.º 10.024/2019 e no art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto Estadual n.º 534/2020.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

7.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

7.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.5.2.1. No caso de apresentação de catálogos próprios, os mesmos somente serão aceitos se a licitante que realiza o envio seja a própria fabricante do objeto.

7.6. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

7.6.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.6.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade. Sendo reiniciada somente após comunicação prévia e expressa aos Licitantes no site Compras Governamentais, observada a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro horas).

7.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO.

8.1. Recomenda-se que todos os documentos solicitados neste Item (Habilitação) sejam ordenados na sequência que são requeridos no edital, em arquivos separados e devidamente nomeados individualmente com o seu conteúdo (Contendo o item de exigência do Edital e a descrição do documento, por exemplo: 9.2.a – SICAF; 9.16.3 – Ato Constitutivo), não sendo recomendado o envio em arquivo único contendo todas as peças, pois dificulta a análise de conformidade e, por vezes pode mascarar irregularidades.

8.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

8.2.1. Para a consulta de licitantes de pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

- 8.2.2.2.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.2.2.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.2.3.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.2.4.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 8.3.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada “On-Line” no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme especificado neste Edital.
- 8.4.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 8.5.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019 e art. 43 do Decreto Estadual nº 534/2020.
- 8.6.** Aplicam-se as disposições do Decreto Estadual nº 878/2008, no que couber, às microempresas e empresas de pequeno porte;
- 8.7.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de **02 (duas horas)**, sob pena de inabilitação.
- 8.8.** Os licitantes que não atenderem as exigências para habilitação parcial no SICAF, deverão apresentar documentos que supram tais exigências.
- 8.9.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante a apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação.
- 8.10.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.11.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.11.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferentes números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.12.** Ressalvado o disposto quanto aos documentos existentes e devidamente atualizados no SICAF, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir:





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

8.13. Apresentar Documento Oficial com Foto dos sócios (Exemplo: RG, CNH, Passaporte, Carteira de Trabalho);

8.14. Habilitação jurídica:

8.14.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.14.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoeempreendedor.gov.br;

8.14.3. No caso de sociedade empresária, empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI ou Sociedade Limitada Unipessoal (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.14.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.14.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.14.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

8.14.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.15. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.15.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, o qual possua CNAE relacionado ao objeto pretendido;

8.15.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.15.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.15.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.15.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.15.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos Estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;





8.15.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.16. Qualificação Econômico-Financeira:

8.16.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.16.1.1. Será admitido para fins de comprovação do item acima a certidão positiva com efeito de certidão negativa para processos de Falência;

8.16.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

8.16.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto Federal nº 8.538, de 2015);

8.16.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.16.2.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

8.16.3. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

8.16.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor total estimado para o ITEM ao qual concorre.

8.16.4.1. Nas situações de fornecimento de bens para pronta entrega, fica dispensada a exigência de patrimônio líquido.

8.17. Qualificação Técnica:

8.17.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

8.17.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.17.2. Atestado (s) de Capacidade Técnica Operacional, em papel timbrado da entidade emitente devendo ser fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu satisfatoriamente os materiais ou serviços pertinentes e compatíveis (correlacionados) com o objeto desta licitação, serviços estes com características e quantidades compatíveis com o objeto desta licitação, entregues com pontualidade e qualidade. Podendo ser exigido em diligência da proposta melhor classificada, que apresente cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou instrumento equivalente ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

8.17.2.1. Entende-se por quantidade compatível o fornecimento de, pelo menos, **100 (cem)** refeições por dia, tipo “self-service”.

8.17.2.2. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

8.17.2.3. Deverá ser apresentado no ato da contratação os documentos referentes ao profissional de nutrição, responsável pela elaboração dos cardápios semanais e da supervisão das atividades da contratada.

8.17.2.4. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante, conforme Parecer n. 00005/2021/CNMLC/CGU/AGU;

8.17.2.5. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.18. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.18.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.19. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.20. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

8.21. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.22. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.23. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.24. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

8.24.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

8.25. O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

8.26. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.27. Se a documentação de habilitação contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, **o pregoeiro considerará a proponente inabilitada.**

8.28. 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.

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

8.30. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

9.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, os preços unitários com no máximo 02 (duas) casas decimais, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei 8.666/93).

9.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DOS RECURSOS.

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de **três dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em **outros três dias**, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.





11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

13.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

13.2. O adjudicatário terá o prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do Adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

13.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

13.5. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

13.5.1. A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

13.5.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

13.5.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

13.6. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**.

13.7. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público.

13.7.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

13.7.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital e anexos.

13.8. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

13.9. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, a administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos de habilitação, analisada proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

14.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

15.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16. DA FISCALIZAÇÃO

16.1. As regras de fiscalização são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei 10.520/2002, o licitante/adjudicatário que:

17.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

17.1.2. Apresentar documentação falsa;

17.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

17.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.5. Não mantiver a proposta;





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

17.1.6. Cometer fraude fiscal;

17.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;

17.2. 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.

17.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

17.3.2. Pela inexecução, total ou parcial, deste objeto, 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, a serem depositadas na conta única do Estado, sendo apresentado seu comprovante ao fiscal do contrato.

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 fortuito, e serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
2 cobrar preços maiores do que fixado nas tabelas aprovadas ou servir porções em quantidades/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 a gorjeta para os serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência;	02
5. felizarda 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, que poderá ensejar a rescisão do contrato;	06
7. servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto _____

8. funcionário sem qualificação para execução de serviços de, por empregado e por dia;	02
9. atrasar, sem justificativa comprovada ver no início dos serviços objeto do contrato de concessão, por dia;	05
10. Deixar de:	
a) Submeter à avaliação de profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas de, após a notificação do órgão e fiscalizadora 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 conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições de, por empregada e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte alimentos considerados impróprios para consumo, por dia;	03
f) Tabela de preço 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 instrução complementar dos órgãos fiscalizadores, 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 containers para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado	06
11. Permitir:	
a) A presença de empregados 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

17.3.3. 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:





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FAIXA	DIA DE ATRASO	(%) /DIA	MULTA (%)
1	1º AO 10º	0,3	0,3 A 3,0
2	11º AO 20º	0,6	3,6 A 9,0
3	21º EM DIANTE	1,0	10,0 A 50,0

17.3.4. O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido poderá ser cobrada na forma da legislação em vigor, independentemente de sua prescrição;

17.3.5. A critério da Administração poderão ser suspensas as 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.

17.3.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente pelo prazo de até dois anos.

17.3.7. Impedimento de licitar e de contratar com o Estado do Pará, pelo prazo de até cinco anos;

17.3.7.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

17.3.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

17.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 2.289, de 13 de dezembro de 2018, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo.

17.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 2.289, de 13 de dezembro de 2018, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.7. O seguimento do Processo Administrativo não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

17.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Estado do Pará ou a Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme art. 419 da Lei Federal nº 10.406, de 2002.

17.9. 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 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784, de 1999, e na Lei Estadual nº 8.972, de 13 de janeiro de 2020.

17.10. 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 causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

18.1. Até **03 (três) dias úteis antes** da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

18.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cplcbmpa@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Júlio César, nº 3000, Val de Cans, Quartel do Corpo de Bombeiros, na Comissão Permanente de Licitação.

18.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **02 (dois) dias úteis** contadas da data de recebimento da impugnação.

18.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

18.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada** para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, no e-mail: cplcbmpa@gmail.com.

18.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

18.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

18.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

18.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

19.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

19.2. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, podendo revelar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos para fins de habilitação e classificação do proponente e que não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.



FL. Nº _____
Visto _____



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

- 19.3.** É facultado ao pregoeiro ou autoridade superior convocar os licitantes para qualquer esclarecimento que porventura sejam necessários ao entendimento de suas propostas.
- 19.4.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 19.5.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 19.6.** No julgamento das propostas e da habilitação, 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 validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 19.7.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 19.8.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.9.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 19.10.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 19.11.** 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.
- 19.12.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 19.13.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 19.14.** Fica eleito o foro da Comarca de Belém/PA para julgamento das questões decorrentes do referido procedimento licitatório, que não forem dirimidas administrativamente.
- 19.15.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.gov.br/compras/pt-br, www.compraspara.pa.gov.br e www.bombeiros.pa.gov.br, permanecendo os autos do processo administrativo, no endereço **CORPO DE BOMBEIROS**





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

FL. Nº _____

Visto

MILITAR DO PARÁ - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, Av. Júlio César nº 3.000 - Marambaia - Belém – Pará - CEP 66.615-055 - Fone: (91) 98899-6515, com vista franqueada aos interessados.

19.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

ANEXO III – Modelo de proposta de preços;

ANEXO IV – Modelo de declaração de Vistoria.

Belém-PA, 22 de agosto de 2022.

HAYMAN APOLO GOMES DE SOUZA- CEL BM
Comandante-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Pará e
Coordenador Estadual de Defesa Civil
Ordenador de despesa



FL. Nº _____

Visto



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA





CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

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 prontas 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 - Como forma da administração contratar um valor mais razoável em relação ao praticado no mercado, a empresa contratada possuirá os seguintes benefícios:

2.1.1 - A empresa contratada poderá comercializar outros alimentos distintos do objeto do Termo de Referência, desde que não comprometa a qualidade.

2.1.2 - A empresa contratada poderá estender o atendimento ao público externo (Forças de Segurança, demais integrantes de outros órgãos ou entidades e assemelhados), desde que não prejudique o interno, o qual tem prioridade.

2.1.3 Por ser uma concessão de espaço, não haverá cobrança de taxa junto a empresa contratada, referente a aluguel de espaço, energia elétrica e água em razão do espaço concedido. Por ser um ambiente militar, considera-se o espaço concedido seguro e tranquilo.

2.1.4 O espaço concedido foi recém reformado e ampliado, possuindo ambiente climatizado e estruturado para o restaurante, possuindo mobiliário constante no final do Termo de Referência.

2.1.5 O espaço concedido possui um público frequentador, estimado em 300 pessoas, em virtude de ser o Comando Geral do Corpo de Bombeiros Militar e Coordenadoria Estadual de Defesa Civil.

2.1.6 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 nesse documento.

2.2. Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante deste Comando-Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 221 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 116,39 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, domingos e feriados nos horários já mencionados.

2.3.1 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,



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

o que deverá ser previamente acordado com a empresa prestadora dos serviços para ajustar-se à nova estrutura de funcionamento.

2.3.2 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.

Deverá disponibilizar buffet diário constando no mínimo de:

Entrada: 02 opções de saladas

Prato Principal: 02 opções de massa, 04 tipos de guarnições (arroz, feijão, farofa, outros),

02 tipos de carnes: sendo uma de primeira qualidade, (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, 600 ml e 2000 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;

Outros tipos de culinárias.

2.4 O restaurante do Comando-Geral do CBMPA é para uso de cerca de 150 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após as 12h30.

2.5 A título de informação estima-se que serão fornecidas, aproximadamente, 300 (trezentas) refeições diárias, entre café e almoço, para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.

2.6 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 servidas pela empresa vencedora, cabendo ao fiscal do contrato notificá-la quando ocorrer.

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

2.8 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



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

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 rosê e calabresa acebolada. Arroz, macarrão, feijão, farofa, batata 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, batata 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, batata frita, purê de batata, salada de beterraba, salada crua, salada cozida, salada de grãos e frutas.	Assado de panela, torta de camarão, bife caseiro, fígado acebolado, Arroz, feijão, macarrão, farofa, batata 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, pesado de charque, arroz, macarrão, feijão, farofa, batata frita, purê de batata, 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;

2.9 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;

2.10 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;

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

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

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



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

- 2.14 Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;
- 2.15 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade e quantidade suficiente, podendo ser de porcelana, inox ou Duratex;
- 2.16 A contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie ou via pix), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará.
- 2.17 A Contratada deverá realizar suas atividades sob a supervisão de um profissional da área de nutrição.
- 2.18 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;
- 2.19 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;
- 2.20 Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA ou valores no mercado local.

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, é sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser aproveitadas
Azeites	O azeite deverá ser de boa qualidade.
Queijos	Os queijos poderão ser dos seguintes tipos: Minas, prato, muçarela e parmesão (esse último, para massas). deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos embalagem a vácuo com rótulos serão consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
Carne bovina e suína	Tipo Extra, limpa, e isenta de gorduras ao máximo. Deverá conter na embalagem com 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 expostas ou filé 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.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

Frios e outros embutidos	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos embalagem a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter na embalagem ou carimbo do SIF o nome do fabricante e a data de validade.
Doces	Deverão ser servidos os do tipo caseiro, tais como: coco, leite, aos doce, goiabada, bananada, etc; os do tipo confeitado, tais como: tortas, quindins, bombas, bombocados, 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 há uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor, permitir alternância de emprego de frutas frescas e sucos concentrados de boa qualidade. Também deverá haver variação constante de sabores e oferecidos em um recipiente de 200,300 e 500 ml
Refrigerantes	Serão os do tipo gasoso, normal, light e diet, sabores variados, tais como: guaraná, laranja, limão, coca-cola, etc. oferecidos em vasilhames de 290,350 e 600 e 2000ml.
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 execução dos serviços. Aceitação ou não será direito exclusivo da fiscalização do contrato que, ao analisar a proposição, considerar a 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

Os alimentos deverão ser acondicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
Frutas	4° a 6°	85% a 95%	Acondicionadas em sacos plásticos



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

			transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0° a 6°	X	acondicionados em monobloco, sobre prateleira, cobertos com filme PVC.
Ovos	4° a 6°	85% a 95%	ar condicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e frios	4° a 6°	85% a 95%	Devem ser retirados da embalagem inicial e depostos pilhas trançadas.
Produtos de confeitaria	4° a 6°	X	Especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para consumo	4° a 6°	X	X
Carnes em descongelamento	6° a 12°	X	X
Hortaliças	5° a 8°	X	Acondicionadas em sacos plásticos transparentes e esterilizados.

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, devendo estar dispostos nos lavabos a serem construídos;

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 a prevenção. É obrigatório que a desratização, desmoscalização e desbaratização estejam de acordo com o preconizado pela Zoonoses, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que necessário;

6.2 O lixo deverá ser recolhido compulsoriamente ao 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 com pedal. As bandejas com restos



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL**

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

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;

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 consumo: durante o posicionamento de refeições: 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:
 - b) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
 - c) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

- d) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- e) Lavar as verduras e frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microrganismos) em água corrente e, após, colocadas em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;
- f) Manter os alimentos sempre cobertos;
- g) Cozinhar muito bem os alimentos;
- h) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos
- i) 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;

Higienizar pratos, talheres, bandejas, com álcool, após a lavagem;

- e) 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;
- f) 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

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



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

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 apresentando licenciamento válido emitido por órgão da 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 poderá ultrapassar o limite constante da tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR	VALOR MÁXIMO ESTIMADO (RS)
01	PRAT O COME RCIA L (PF)	45% DO VALOR DO KG DO BUFFET	
02	CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇOS POR KILO	CONFOR ME RESULTA DO PREGÃO ELETRÔ NICO	

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 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



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

as infrações cometidas pela Licitante, nos graus atribuídos na tabela a seguir, a serem depositadas na conta única do Estado, sendo apresentado seu comprovante ao fiscal do contrato.

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

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, e serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
2. cobrar preços maiores do que fixado já tabelas aprovadas ou servir porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez;	03
3. reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
4. cobrar o permite que seja cobrada a gorjeta para os serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência;	02
5. fazer 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, que poderá ensejar a rescisão do contrato;	06
7. servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
8. funcionário sem qualificação para execução de serviços de, por empregado e por dia	02
9. atrasar, sem justificativa comprovada ver no início dos serviços objeto do contrato de concessão, por dia;	05



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

10. Deixar de: a) Submeter à avaliação de profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições. b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas de, após a notificação do órgão e fiscalizadora e no prazo que foi fixado, por vez	03
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez; d) Substituir empregado que conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições de, por empregada e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte alimentos considerados impróprios para consumo, por dia;	03
f) Tabela de preço em lugar visível, por dia;	01
g) Manter documentação legal, por vez;	02
h) Remover o lixo, por dia; i) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
j) Cumprir determinação formal instrução complementar dos órgãos fiscalizadores, por dia; 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; l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
m) Disponibilizar, no início do contrato, dois containers para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado	06
11. Permitir: a) A presença de empregados sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado; 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	DIA DE ATRASO	(%) / DIA	MULTA (%)
1	1º ao 10º	0,3	0,3 A 3,0



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL

AJUDÂNCIA GERAL

2	11° AO 20°	0,6	3,6 A 9,0
3	21° 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 as 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;



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

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 às 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 1 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 sobrecoxa de frango à milanesa;
 - 8- Bife a Rolê (com calabresa);
 - 9 - Moqueca de Peixe;
 - 10 - Feijoada;
 - Medalhão à Moda da Casa;
 - 11 - Strogonoff de Frango;
 - 12 Hamburguer Gratinado;
 - 13 - Caldeirada de Peixe;
 - 14 - Brochete Misto;
 - 15 - Cozido à Brasileira;
 - 16 - Peixe frito em posta;
 - 17 - Frango Assado ao Molho;
 - 18 - Dobradinha
 - 19 - Filé ao Molho Madeira
- OUTRAS OPÇÕES:**
- Frango à Brasileira Picadinho à Jardineira Carne Toscana



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

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 Bovina
Frango frito
Carne ao molho
Carne à 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, soufflé)
Macarrão (com salsicha; simples, com calabresa); Abóbora (purê, refogada);
Legumes. (cozidos, panachê, refogados, souté)
Repolho (a mineira, refogado) Berinjela (crua, refogada)
Saladas verdes (cruas, refogadas)
Farofa
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



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
AJUDÂNCIA GERAL

Laranja

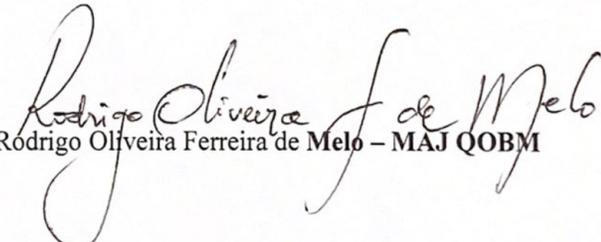
Romeu e Julieta Banana Caramelada

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


Rodrigo Oliveira Ferreira de Melo – MAJ QOBM

FL. Nº _____

Visto



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO





CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

MINUTA

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº
XXX/2022 – CBMPA QUE CELEBRAM
ENTRE SI CORPO DE BOMBEIROS
MILITAR DO PARÁ E A EMPRESA
XXXXXXX, CONSOANTE AS
CLÁUSULAS E CONDIÇÕES
SEGUINTE:**

O **CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ - CBMPA**, com sede na Av. Júlio César nº 3000, Marambaia, nesta cidade de Belém, CEP:66.615-055 inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o nº 34.847.236/0001-80, como **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Comandante-Geral, Exmº Sr. **CEL QOBM Hayman** Apolo Gomes de Souza, residente e domiciliado nesta cidade, portador da Cédula de Identidade nº 1444398-CBMPA e do CPF 264.707.722-34 e a **XXXXXXXXXXXX**, estabelecida na XXXXXX, XXXX,XXXXXXXX, Bairro: XXXXXXXX,XXXXX, CEP: XXXXXXXX, e-mail: XXXXXXXX, fone: XXXXXXXX, inscrita no cadastro geral de contribuintes do ministério da fazenda sob o nº XXXXXXXX, como contratada, representada neste ato pelo senhor XXXXX, portador da cédula de identidade nº XXXXX, e do CPF nº XXXXXXXX, e em observância à lei nº 8.666, de 1993, à lei nº 10.520, de 2002, e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ORIGEM DO CONTRATO:

1.1. Este Contrato Administrativo tem como origem o Processo licitatório na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/XXXX - CBMPA e Processo Eletrônico2022/235033.

2.CLÁUSULA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO:

2.1. As cláusulas e condições deste Contrato observam às disposições da Lei Estadual nº 6.474 de 2002, regulamentada pelo Decreto nº 534, de 2020; Lei Estadual n o 5.416, de 1987, 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO:

3.1. Contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de restaurante, com fornecimento de café da manhã e refeições prontas 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.

3.1 As licitantes deverão observar as especificações técnicas constantes do termo de referência.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

4. CLÁUSULA QUARTA – ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1 Como forma da administração contratar um valor mais razoável em relação ao praticado no mercado, a empresa contratada possuirá os seguintes benefícios:

4.1.1 A empresa contratada poderá comercializar outros alimentos distintos do objeto do Termo de Referência, desde que não comprometa a qualidade.

4.1.2 A empresa contratada poderá estender o atendimento ao público externo (Forças de Segurança, demais integrantes de outros órgãos ou entidades e assemelhados), desde que não prejudique o interno, o qual tem prioridade.

4.1.3 Por ser uma concessão de espaço, não haverá cobrança de taxa junto a empresa contratada, referente a aluguel de espaço, energia elétrica e água em razão do espaço concedido.

4.1.4 Por ser um ambiente militar, considera-se o espaço concedido seguro e tranquilo.

4.1.5 O espaço concedido foi recém reformado e ampliado, possuindo ambiente climatizado e estruturado para o restaurante, possuindo mobiliário constante no final do Termo de Referência.

4.1.6 O espaço concedido possui um público frequentador, estimado em 300 pessoas, em virtude de ser o Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar e Coordenadoria Estadual de Defesa Civil.

4.2 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 nesse documento.

4.3 Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante deste Comando-Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 221 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 116,39 m²; e urna 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.

4.3.1 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.

4.3.2 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, pera e outros tipos de frutas. Deverá disponibilizar buffet diário constando no mínimo de: Entrada: 02 opções de saladas Prato Principal: 02 opções de massa, 04 tipos de guarnições (arroz, feijão, farofa, outros), 02 tipos de carnes: sendo uma de primeira qualidade, (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 -





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

Refrigerantes (em recipientes de: 290, 350, 600 ml e 2000 ml) e água mineral com e sem gás (em recipientes de: 300 e 500 ml).

4.3.3 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; outros tipos de culinárias.

4.4 O restaurante do Comando-Geral do CBMPA é para uso de cerca de 150 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após as 12h30.

4.5 A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente., 300 (trezentas) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.

4.6 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, cabendo ao fiscal do contrato notificá-la quando ocorrer.

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

4.8 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 do 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	Peixe frito	Frango assado de forno.	Assado de panela	Costelinha bovina assada de panela
Bife acebolado	Bife a cavalo acebolado	Costela bovina assada de forno	Torta de camarão	Frango guisado com legumes
bisteca na chapa	Panquecas	Peixe frito	Bife caseiro	Peixe frito
Escondidinho de charque, frango	Frango acebolado	Carne guisada com macaxeira	Fígado acebolado	Língua guisada com batata
Na chapa, isca de frango empanada com molho rosê e calabresa acebolada.	Torta de charque	Peixe empanado, frango na chapa	Bisteca na chapa	Frango na chapa, pesado de charque
Arroz, macarrão, feijão, farofa, batata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida,	Arroz, macarrão, feijão, farofa, batata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada	Arroz, macarrão, feijão, farofa, batata frita, purê de batata, salada de beterraba, salada crua, salada cozida,	Arroz, feijão, macarrão, farofa, batata frita, purê de batatas, salada de beterraba, salada crua, salada cozida,	Arroz, macarrão, feijão, farofa, batata frita, purê de batata, salada de beterraba, salada crua, salada cozida,



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

salada de grãos e frutas.	cozida, salada de grãos e frutas.	salada de grãos e frutas.	salada de grãos e frutas.	salada de grãos e frutas.
---------------------------	-----------------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

4.9 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;

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

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

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

4.13 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;

4.14 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;

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

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

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

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

4.19 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade e quantidade suficiente, podendo ser de porcelana, inox ou Duratex;

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

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

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

4.23 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.

4.24 Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA ou valores no mercado local.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

5. CLÁUSULA QUINTA – CONTROLE DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

5.1 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, e sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser aproveitadas
Azeites	O azeite deverá ser de boa qualidade.
Queijos	Os queijos poderão ser dos seguintes tipos: Minas, prato, muçarela e parmesão (esse último, para massas). deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos embalagem a vácuo com rótulos serão consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
Carne bovina e suína	Tipo Extra, limpa, e isenta de gorduras ao máximo. Deverá conter na embalagem com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Peixes	Deverão ser usadas expostas ou filé de peixe de boa qualidade. Deverá apresentar na embalagem o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Linguças	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 embutidos	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos embalagem a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter na embalagem ou carimbo do SIF o nome do fabricante e a data de validade.
Doces	Deverão ser servidos os do tipo caseiro, tais como: coco, leite, aos doce, goiabada, bananada, etc; os do tipo confeitado, tais como: tortas, quindins, bombas, bombocados, 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 há uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor, permitir alternância de emprego de frutas frescas e sucos concentrados de boa qualidade. Também deverá haver variação constante de sabores e oferecidos em um recipiente de 200,300 e 500 ml.
Refrigerantes	Serão os do tipo gasoso, normal, light e diet, sabores variados, tais como: guaraná, laranja, limão, coca-cola, etc. oferecidos em vasilhames de 290,350 e 600 e 2000ml.
Aves	Tipo granja, fresca. Deverá conter na embalagem o carimbo do sif, nome do fornecedor e data de validade.
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 requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

Obs: Outras marcas e tipos de poderão ser acrescentados pela proponente para execução dos serviços. Aceitação ou não será direito exclusivo da fiscalização do contrato que, ao analisar a proposição, considerar a tão somente a preservação do padrão de qualidade exigido.



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

5.3 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.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS:

6.1 Os alimentos deverão ser condicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
Frutas	4º a 6º	85% a 95%	Acondicionadas em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0º a 6º	X	Acondicionados em monobloco, sobre prateleira, cobertos com filme PVC.
Ovos	4º a 6º	85% a 95%	Ar condicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e frios	4º a 6º	X	Especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para consumo	4º a 6º	X	X
Carnes em descongelamento	6º a 12º	X	X
Hortaliças	5º a 8º	X	Acondicionadas em sacos plásticos transparentes e esterilizados.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO MATERIAL DE LIMPEZA:

7.1 Fornecer sabonete líquido e/ou álcool em gel para assepsia das mãos, que deve ser eficiente, possuir efeito residual e ser de fácil aplicação, devendo estar dispostos nos lavabos a serem construídos;

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DA HIGIENE AMBIENTAL:

8.1 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,



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

desmescalização e desbaratização estejam de acordo com o preconizado pela Zoonoses, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que necessário;

8.2 O lixo deverá ser recolhido compulsoriamente ao 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 com pedal. As bandejas com restos alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo;

8.3 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;

8.4 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;

8.5 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;

8.6 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;

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

8.8 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;

8.9 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;

8.10 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;

8.11 Para sanitização, deverá ser usado álcool a 70º GL;

8.12 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.

9. CLÁUSULA NONA – DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE EXIGIDOS:

9.1 Higiene Pessoal

9.1.1 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;



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Identificador de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

9.1.2 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;

9.1.3 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;

9.1.4 Máscara:

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

9.2 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 microrganismos) 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;

9.3 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;





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA NECESSIDADE DE VISTORIA TÉCNICA

10.1 Da Licitante ao espaço disponível no CBMPA:

10.1.1 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.

10.2 Do CBMPA à licitante:

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

10.2.1.1 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 apresentando licenciamento válido emitido por órgão da vigilância sanitária.

10.2.1.2 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 (10.2.1. 1).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PREÇO:

11.1 O preço por quilo de refeição não poderá ultrapassar o limite constante da tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR	VALOR MÁXIMO ESTIMADO (R\$)
01	PRATO COMERCIAL (PF)	45% DO VALOR DO KG DO BUFFET	R\$ XXXX
02	CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇOS POR KILO	CONFORME RESULTADO DO PREGÃO ELETRÔNICO	R\$ XXXX

11.2 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.

11.3 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.



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES:

12.1 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, a serem depositadas na conta única do Estado, sendo apresentado seu comprovante ao fiscal do contrato.

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
I. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
II. Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez;	03
III. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
IV. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste Órgão, por ocorrência;	02
V. Utilizar as dependências do Centro de Perícias para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez;	04
VI. Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do Contrato;	06
VII. Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
VIII. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia;	02
IX. Atrasar, sem justificativa comprovada, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia;	05
X. Deixar de:	
I) Submeter à avaliação de um profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
II) 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
III) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez;	01
IV) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com	01



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

as atribuições, por empregado e por dia;	
V) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia;	03
VI) Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
VII) Manter documentação legal, por vez;	02
VIII) Remover o lixo, por dia;	04
IX) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
X) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
XI) 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
XII) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
XIII) Disponibilizar, no início do Contrato, dois <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11. Permitir:	
I) A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado;	01
II) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

12.2 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	DIA DE ATRASO	(%) /DIA	MULTA (%)
1	1º AO 10º	0,3	0,3 A 3,0
2	11º AO 20º	0,6	3,6 A 9,0
3	21º EM DIANTE	1,0	10,0 A 50,0

12.3 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, independentemente de sua prescrição;

12.4 A critério da Administração poderão ser suspensas as 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1 É vedada a subcontratação para execução do objeto deste Contrato, bem como não poderão concorrer consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.





CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

13.2 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;

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

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

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

13.6 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;

13.7 Na prestação do serviço não se admitirá a cobrança de nenhum outro item de gasto além dos previstos neste Contrato;

13.8 É expressamente **proibida**, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CBMPA.

13.9 É expressamente **proibida** a veiculação de publicidade acerca dos serviços a que se refere este Contrato, salvo se houver prévia autorização pro escrito da Fiscalização do contrato

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

13.11 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;

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

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

13.14 Obriga-se a CONTRATADA a executar às expensas, anualmente (preferencialmente no mês de Julho), a pintura das dependências do Refeitório do CBMPA.

13.15 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 1 apresentando comprovação sempre que solicitado pelo CBMPA.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RELAÇÃO DE ALIMENTOS DO CARDÁPIO BÁSICO MÍNIMO ALMOÇO:

14.1 Filé ao molho;



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

- 14.2 Peixe na chapa com ou sem molho branco;
- 14.3 Carne Assada Recheada com calabresa;
- 14.4 Frango à Portuguesa (com legumes e azeitona);
- 14.5 Bife na Chapa (acebolado);
- 14.6 Isca de Carne Acebolada;
- 14.7 Coxa e sobrecoxa de frango à milanesa;
- 14.8 Bife a Rolê (com calabresa);
- 14.9 Moqueca de Peixe;
- 14.10 Feijoadada;
- 14.12 Medalhão à Moda da Casa;
- 14.12 Strogonoff de Frango;
- 14.13 Hamburguer Gratinado;
- 14.14 Caldeirada de Peixe;
- 14.15 Brochete Misto;
- 14.16 Cozido à Brasileira;
- 14.17 Peixe frito em posta;
- 14.18 Frango Assado ao Molho;
- 14.19 Dobradinha;
- 14.20 Filé ao Molho Madeira;
- 14.21 OUTRAS OPÇÕES:**
- 14.21.1 Frango à Brasileira Picadinho à Jardineira Carne Toscana;
- 14.21.2 Frango a Passarinho;
- 14.21.3 Panqueca de carne;
- 14.21.4 Bife de fígado;
- 14.21.5 Charuto de couve recheado com carne;
- 14.21.6 Frango desfiado com legumes;
- 14.21.7 Carne assada com batata;
- 14.21.8 Frango guisado;
- 14.21.9 Frango à caçadora;
- 14.21.10 Almôndegas ao molho;
- 14.21.11 Charque à rancheira Língua toscana;
- 14.21.12 Frango frito;
- 14.21.13 Carne ao molho;
- 14.21.14 Carne à dorê;
- 14.21.15 Bife simples;
- 14.21.16 Frango com legumes;
- 14.22 ACOMPANHAMENTO:**
- 14.22.1 Feijão simples; com abóbora; com charque; ao alho e óleo com couve com calabresa; tropeiro);
- 14.22.2 Arroz (branco; à grega; temperado; com ervilha; com cenoura; com milho verde; com Passas);
- 14.22.3 Batata (purê, gratinada, frita, palha, soufflê);
- 14.22.4 Macarrão (com salsicha; simples, com calabresa); Abóbora (purê, refogada);
- 14.22.5 Legumes. (cozidos, panachê, refogados, soutê);



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

- 14.22.6 Repolho (a mineira, refogado) Berinjela (crua, refogada);
- 14.22.7 Saladas verdes (cruas, refogadas) Farofa;
- 14.22.8 Pirão com ovos;
- 14.22.9 Vinagrete Banana frita

14.23 SOBREMESAS:

- 14.23.1 Pudim;
- 14.23.2 Creme de limão e graviola;
- 14.23.3 Torta de Cupuaçu;
- 14.23.4 Goiabada com creme de leite Marmelada;
- 14.23.5 Pêssego em calda com creme de leite Sorvete;
- 14.23.6 Doce de leite Salada de frutas Laranja;
- 14.23.7 Romeu e Julieta Banana Caramelada;
- 14.23.8 Abacaxi com creme de leite Mousse de maracujá;
- 14.23.9 Pavê.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 unidade

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DEVERES DO CONTRATADO:

16.1 O restaurante do Comando Geral do CBMPA é para uso de cerca de 150 (cento e cinquenta) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após as 12h30.

16.2 A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, 300 (trezentas) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.

16.3 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, cabendo ao fiscal do contrato notificá-la quando ocorrer.

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

16.5 **O Cardápio semanal**, a ser elaborado e apresentado pela nutricionista da Contratada, tanto da refeição por quilo quanto do prato comercial deverá levar em





CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO

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;

16.6 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;

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

16.8 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 acrescentar ou retirar no todo ou em parte;

16.10 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;

16.11 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;

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

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

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

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

16.16 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc.) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade e quantidade suficiente, podendo ser de porcelana, inox ou duratex;

16.17 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.

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

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

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





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

16.21. Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA ou valores no mercado local.

16.22 Este Termo de Concessão não gerará despesa para o CBMPA.

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

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

16.25 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.

16.26 A CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.

16.27 Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos produtos, até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1o do art. 65 da Lei Federal no 8.666/93.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – VIGÊNCIA:

17.1 O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, iniciando na data de sua assinatura, em conformidade com a Lei no 8.666/93.

17.2 A vigência será de ___/___/___ até ___/___/___.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DEVERES DO CONTRATANTE:

18.1 Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;

18.2 Rejeitar as propostas cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes deste Termo de Referência;

18.3 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;

18.4 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;

18.5 Garantir o fornecimento de água e luz necessárias ao expediente do restaurante.

18.6 Permitir à empresa vencedora instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para suas comunicações externas.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

19.1 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:



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Código de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

- 19.1.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 19.1.2 Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto.
- 19.1.3 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.
- 19.1.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo.
- 19.1.5 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- 19.1.6 Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.
- 19.1.7 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada.
- 19.1.8 Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores.
- 19.1.9 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.
- 19.1.10 A fiscalização será responsável por averiguar se o lixo gerado pelo restaurante está sendo separado de forma correta.
- 19.1.11 Disponibilizar Diário de Ocorrência Permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através de vistoria realizada pelo CBMPA, relativamente à execução dos serviços.
- 19.1.12 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.
- 19.1.13 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela Contratada.
- 19.1.14 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.
- 19.1.15 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.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOCUMENTAÇÃO PARA FISCALIZAÇÃO:

- 20.1 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.
- 20.2 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.





**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

20.3 A Contratada deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos empregados.

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

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

20.6 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.

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

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

20.9 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.

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

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

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO:

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

21.1.1 Interrupção dos serviços por qualquer período;

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

21.1.3 Atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados; A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CBMPA;

21.1.4 Perda da qualidade da refeição oferecida;

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

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

21.1.7 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;

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



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Identificador de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

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

21.1.10 A dissolução da empresa vencedora;

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

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

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

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

21.3 Não serão admitidas como proponentes pessoas jurídicas reunidas em consórcio. Os casos omissos neste Contrato serão dirimidos pela Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO:

22.1 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.

23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – REGISTRO E PUBLICAÇÃO:

23.1 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.



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Identificador de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
DIRETORIA DE APOIO LOGÍSTICO**

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – ASSINATURA:

24.1 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 2022

Hayman Apolo Gomes de Souza - CEL QOBM

Comandante-Geral do CBMPA e Coordenador Estadual de Defesa Civil

EMPRESA XXXX
REPRESENTANTE XXXXX

TESTEMUNHAS:

1ª _____

CPF Nº

2ª _____

CPF Nº



Avenida Júlio César, nº 3000 – Marambaia, CEP: 66.615-055, Belém-PA
Fone: (91) 98899-6316

E-mail: contratoscbmpa@gmail.com

Identificador de autenticação: 122AADE.A7ED.29A.E1663029E4129C381A

Confira a autenticidade deste documento em <https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

Nº do Protocolo: 2022/235033 Anexo/Sequencial: 34

FL. Nº _____
Visto _____



**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E
COORDENADORIA ESTADUAL DE DEFESA CIVIL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE: PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 006/2022 - CBMPA.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DE 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 (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:

Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
Preço Global: R\$ XXXXXXX						

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, para fiscais, comerciais, serviços de instalação e outros, inerentes ao objeto do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2022 - CBMPA.

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

Prazo de validade: ____ (não inferior a 120 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 somente para apresentação da proposta final após a adjudicação da Empresa Vencedora)





ANEXO IV

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 **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2022 - CBMPA**. 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 2022.

Representante Legal da Empresa

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

