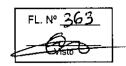


State of Fig. 18



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2021 - CBMPA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇO POR **OBJETO:** 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 ESTIMADO R\$ 27,47 Sim X Não (Vinte e sete reais e quarenta e sete centavos) SESSÃO: 2 8 / 0 5 2 0 2 1 9 3 0 (Horário de Brasília) LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br **PROTOCOLO - PAE DECRETO 7.174/2010? INTERVALO DE LANCES** 0,3 (zero vírgula três por 2 2 8 2 2 0 1 1 8 1 Sim X Não cento) **RESERVA DE QUOTA EXCLUSIVO ME/EPP? QUANTIDADE DE ITENS** ME/EPP? X Sim Não Sim X Não 01 (um) Item **MODO DE DISPUTA** TIPO DE LICITAÇÃO ABERTO/FECHADO **MENOR PREÇO POR ITEM**

As sessões públicas dos Pregões do CBMPA podem ser acompanhadas no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br, selecionando as opcões Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "925853". O edital, anexos e outras informações estão disponíveis para download em: Compras Governamentais, Compras Pará e no endereço www.bombeiros.pa.gov.br.









SUMÁRIO

1.	DO OBJETO.	.3
	DO CREDENCIAMENTO.	
3.	DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO	.4
HAE	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS D	.6
5.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	.7
6. FOF	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS RMULAÇÃO DE LANCES.	E .7
7.	DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.	10
8.	DA HABILITAÇÃO.	12
9.	DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA	18
	DOS RECURSOS.	
11.	DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.	19
	DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.	
13.	DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.	20
	DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE	
	DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL	
16.	DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO	21
	DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA	
	DO PAGAMENTO.	
19.	DA FISCALIZAÇÃO	21
20.	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.	21
	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	
22.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.	25
ANE	EXO 1	27
ANE	EXO II	40
ANE	EXO III	50
ANE	EXO IV	51











PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2021 - CBMPA

(Processo Administrativo N° 2021/218812)

O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, por intermédio do CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO PARÁ, situado a Av. Júlio César, nº 3000, Val-de-Cans, Belém-Pará, CNPJ: 34.847.236.0001-80 (código UASG: 925853), por meio do pregoeiro, MAJ LUIZ ALFREDO SILVA GALIZA DOS SANTOS, designada pela Portaria nº 196, de 04MAI2021, 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 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: 28/05/2021

Horário: 09h30min (Horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

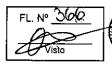
1. DO OBJETO.

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇO POR QUILO E PRATO COMERCIAL MEDIANTE CONCESSÃO DE USO DE ÁREA PRÓPRIA NO QUARTEL DO COMANDO GERAL DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- **1.2.** A licitação será realizada em **01 (um) Item**, conforme tabela 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 <u>www.comprasgovernamentais.gov.br</u>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- **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, sob pena de impedimento de efetivação da mesma.

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





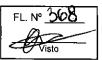






- **3.5.** Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) De 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. 5°, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2°, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);
- **3.6.** Nos termos do art. 7° do Decreto n° 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 3° 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 7°, 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.
- **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 obrigatoriamente realizar VISITA TÉCNICA no Corpo de Bombeiros Militar do Pará, agendada previamente (91 98899-6328), sito Avenida Júlio César, Nº 3000, val de cans, 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 (ANEXO VI), permitindo a classificação da proposta.
- **3.9.1.** A vistoria técnica do local deve ser feita individualmente, com cada um dos licitantes, inviabilizando conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.
- 3.10. 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.

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.
- **4.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- **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; Marca; Fabricante; Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia. Recomenda-se que não seja feita a descrição *"ipsis litteris"* do Termo de Referência deste Edital, pois 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.** 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.
- **5.5.** As propostas terão validade **mínima de 120 (cento e vinte) dias**, contados da data de sua elaboração.
- 5.6. A proposta será desclassificada quando apresentada em desacordo com o Edital
- 5.7. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.
- **5.8.** As propostas apresentadas contemplarão os quantitativos fixados no Edital, e os preços ofertados para o objeto desta licitação deverão corresponder obrigatoriamente à totalidade do objeto. Não serão aceitas ofertas parciais.
- **5.9.** O pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar mais esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.
- **5.10.** 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.
- **5.11.** 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.
- **5.12.** 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.

- **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 e/ou qualquer Consorciado (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.
- **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.

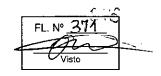








e established



- **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.comprasgovernamentais.gov.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 anteriores, 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. 3°, § 2°, da Lei Federal n° 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. 8°, § 2° 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. 8°, § 3° 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.

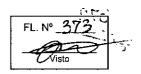
7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- **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 art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- **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 § 3° do artigo 43 da Lei n° 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.
- **7.5.3.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro solicitará que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **05 (cinco) dias úteis** contados do dia posterior à solicitação, sendo incluído o último dia na contagem.
- **7.5.3.1.** Caberá ao Pregoeiro e Equipe Técnica, subsidiados pelo Setor Demandante, avaliar quais os Grupos/Itens que será requerida amostra;
- **7.5.3.2.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- **7.5.3.3.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- **7.5.3.4.** Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade descritos no Termo de Referência.
- **7.5.3.5.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.







- **7.5.3.5.1.** No caso da amostra ser apresentada fora das especificações e havendo tempo hábil (Previsto no Item 8.5.3 deste Edital) poderá o Pregoeiro solicitar a devida adequação.
- **7.5.3.6.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- **7.5.3.7.** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- **7.5.3.8.** Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, devendo disponibilizar no mínimo um exemplar, se necessário, à Comissão Permanente de Licitação/CBMPA, para que esta remeta ao Setor Requisitante, o qual atestará a regularidade do objeto pretendido.
- **7.5.4.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no 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.
- **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.

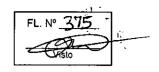
8.1. Recomenda-se que todos os documentos solicitados neste Item (Habilitação) sejam ordenados na sequência que são requeridos no edital, em arquivos separados e devidamente nomeados individualmente com o seu conteúdo (Contendo o item de exigência do Edital e a descrição do documento, por exemplo: 9.2.a — SICAF; 9.16.3 — Ato







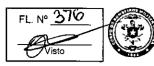




Constitutivo), não sendo recomendado o envio em arquivo único contendo todas as peças, pois dificulta a análise de conformidade e, por vezes pode mascarar irregularidades.

- **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:
- **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 n° 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.
- **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 à qualificação econômica financeira e da documentação complementar especificada 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, §3°, do Decreto 10.024, de 2019 e art.43 do Decreto Estadual nº 534/2020.







- 8.6. Deve estar amparado no que couber ao Decreto Estadual nº 878/2008.
- **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 aqueles 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, para fins de habilitação:
- **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.portaldoempreendedor.gov.br;
- **8.14.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: 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 empresa ou sociedade 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, conforme o caso;
- **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 Estadual, 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 Estadual e 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 ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, com data de validade de no mínimo 30 (trinta) dias contados a partir da data de sua expedição;
- **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, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- **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:







	Ativo Circulante + Realizável a Longo
LG =	Prazo
LG -	Passivo Circulante + Passivo Não
	Circulante
	Ativo Total
SG =	Passivo Circulante + Passivo Não
	Circulante
LC =	Ativo Circulante
LO -	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 capital mínimo ou o patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor total estimado para o ITEM ao qual concorre.

8.17. Qualificação Técnica:

- **8.17.1.** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços 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.
- **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, devidamente registrado(s) na entidade competente, Conselho Regional de Nutrição CRN, comprovando que a licitante prestou ou vem prestando satisfatoriamente os serviços pertinentes e compatíveis (correlacionados) com o objeto desta licitação, devendo ser produtos 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 prestação de serviço 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, 150 (cento e cinquenta) refeições por dia, tipo "self-service".
- **8.17.3.** 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.
- **8.17.3.1.** 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.
- **8.17.4.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência.

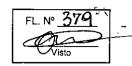








Transfer Wig



- **8.17.4.1.** O atestado de vistoria poderá ser substituído 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.
- **8.18.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- **8.19.** 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.
- **8.19.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- **8.20.** 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.
- **8.21.** 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.
- **8.22.** 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.
- **8.23.** 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.
- **8.24.** 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.
- **8.25.** 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.
- **8.25.1.** 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.









- **8.26.** O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.
- **8.27.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- **8.28.** Se a documentação de habilitação contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o pregoeiro considerará a proponente inabilitada.
- **8.29.** 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.
- **8.30.** Serão sanados pelo pregoeiro, através de informações ou diligências requeridas, quaisquer erros evidenciados como meramente formais.
- **8.31.** 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, datilografada ou 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.
- **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.** Todos os documentos, inclusive os de cobrança, se a licitante for a matriz, deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for filial, deverão estar em nome da filial, exceto











aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, quando for o caso.

- **9.8.** 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.
- **9.9.** 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, facsímile, 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.

DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

13.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência anexo a este Edital.

14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

- **14.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- **14.2.** 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.
- 14.3. 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.
- **14.4.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- **14.5.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- **14.5.1.** A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- **14.5.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- **14.5.3.** 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.
- 14.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses.
- **14.7.** 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.
- **14.7.1.** 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.











4

- **14.7.2.** 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.
- **14.8.** 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.
- 14.9. 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.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

15.1. As regras a cerca do reajuste de valor contratual são os estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

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

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

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

18. DO PAGAMENTO.

18.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DA FISCALIZAÇÃO

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- **20.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei 10.520/2002, o licitante/adjudicatário que:
- **20.1.1.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. Apresentar documentação falsa;
- 20.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- **20.1.4.** Ensejar o retardamento da execução do objeto:
- **20.1.5.** Não mantiver a proposta:
- 20.1.6. Cometer fraude fiscal;
- 20.1.7. Comportar-se de modo inidôneo;
- 20.2. 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.

- **20.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- **20.3.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- **20.3.2.** 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	05
fortuito, e serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	1814
2 cobrar preços maiores do que fixado já tabelas aprovadas ou servir	.03
porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez;	
3. reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia	03
subsequente, por dia;	
4. cobrar o permite que seja cobrada a gorjeta para os serviços	02
prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência;	
5. felizarda dependências do centro de perícias para fins diversos do	04
objeto do contrato de concessão, por vez;	
6. servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, que poderá	06
ensejar a rescisão do contrato;	
7. servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade	06
vencida, por vez;	
8. funcionário sem qualificação para execução de serviços de, por	02
empregado e por dia;	
9. atrasar, sem justificativa comprovada ver no início dos serviços objeto	05
do contrato de concessão, por dia;	
10. Deixar de:	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
a) Submeter à avaliação de profissional de nutrição o projeto de	03
fornecimento de refeições.	
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das	03
áreas e instalações utilizadas de, após a notificação do órgão e	











fiscalizadora e no prazo que foi fixado, por vez;	
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por	01
vez;	
d) Substituir empregado que conduza de modo inconveniente ou	01
incompatível com as atribuições de, por empregada e por dia;	
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte alimentos considerados	03
impróprios para consumo, por dia;	
f) Tabela de preso 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	04
órgão fiscalizador, por vez;	
j) Cumprir determinação formal instrução complementar dos órgãos	02
fiscalizadores, por dia;	
k) Cumprir quaisquer dos itens do termo de referência e seus anexos	02
não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente	
notificada pelo órgão fiscalizador;	
I) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão	02
fiscalizador, por vez;	
m) Disponibilizar, no início do contrato, dois containers para coleta,	06
respectivamente, de lixo seco e molhado	
11. Permitir:	·
a) A presença de empregados sem uniforme, sem identificação, mal	01
apresentado ou descalço, por empregado;	
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por	01
empregado e por dia.	

20.3.3. 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:

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

20.3.4. 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.









- **20.3.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, nos termos das legislações vigentes.
- **20.3.6.** Impedimento de licitar e de contratar com o Estado do Pará, pelo prazo de até cinco anos:
- **20.3.7.** 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;
- 20.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- **20.5.** 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.
- **20.6.** 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.
- **20.7.** 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.
- **20.8.** 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.
- **20.9.** 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.
- **20.10.** 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.
- 20.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- **20.12.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

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

- **21.1.** Até **02 (dois) dias úteis antes** da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital (Art. 24, Decreto Estadual nº 534/2020)...
- **21.2.** 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.











- **21.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **até dois dias úteis** contados da data de recebimento da impugnação.
- **21.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- **21.5.** 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.
- **21.6.** 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.
- **21.7.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- **21.8.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- **21.9.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

- **22.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- **22.2.** 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.
- **22.3.** É facultado ao pregoeiro ou autoridade superior convocar os licitantes para qualquer esclarecimento que porventura sejam necessários ao entendimento de suas propostas.
- **22.4.** 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.
- **22.5.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- **22.6.** 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.
- 22.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **22.8.** 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.
- **22.9.** 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.









- **22.10.** 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.
- **22.11.** 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.
- **22.12.** 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.
- **22.13.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **22.14.** Fica eleito o foro da Comarca de Belém/PA para julgamento das questões decorrentes do referido procedimento licitatório, que não forem dirimidas administrativamente.
- **22.15.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br, www.compraspara.pa.gov.br e www.bombeiros.pa.gov.br, permanecendo os autos do processo administrativo, no endereço CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, Av. Júlio César nº 3.000 Val de Cans Belém Pará CEP 66.615-055 Fone: (91) 98899-6515, com vista franqueada aos interessados.

22.16. 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 técnica

Belém-PA, 11 de maio de 2021.

HAYMAN APOLO GOMES DE SOUZA- CEL BM

Comandante-Géral do Corpo de Bombeiros Militar do Pará e

Coordenador Estadual de Defesa Civil

Ordenador de despesa









ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na exploração dos serviços de restaurante, com fornecimento de café da manhã e refeições 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. 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 125 m2, localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 rn2; 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.
- 2.2.1 O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e conveniência do CBMPA, o que deverá ser previamente acordado com a empresa prestadora dos serviços para ajustar-se à nova estrutura de funcionamento.
- 2.2.2 Deverá disponibilizar café da manhã contendo no mínimo:

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

Deverá disponibilizar buffet diário constando no mínimo de:

Entrada: 02 opções de saladas

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

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

Sobremesa: 02 tipos Bebida não alcoólica:

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

- Refrigerantes (em recipientes de: 290, 350, 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.

- 2.3. O restaurante do Comando-Geral do CBMPA é para uso de cerca de 100 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após as 12h30.
- 2.4. A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente., 200 (Duzentas) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.
- 2.5. A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, não se responsabilizando também por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela empresa vencedora, cabendo ao fiscal do contrato notificá-la quando ocorrer.
- 2.6. Os Indicadores básicos para o Cardápio do Restaurante deverão estar disponíveis durante todo o horário previsto para funcionamento do restaurante;
- 2.7. O Cardápio semanal, a ser elaborado e apresentado pela nutricionista da Contratada, tanto da refeição por quilo quanto do prato comercial deverá levar em conta as sugestões propostas deste Termo de Referência, e ainda, ser disponibilizado em impresso próprio e (disponível para consulta pelos usuários do CBMPA em lugar visível no restaurante) entregue diretamente ao Fiscal do Contrato para prévia aprovação e divulgação; conforme cardápio mínimo sugerido abaixo.

SEGUNDA TERÇA QUARTA QUINTA SEXTA				
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Caldeirada de	Peixe frito, bife	Frango assado	Assado de	Costelinha
o peixe, bife	a cavalo	de forno,	panela, torta de	bovina assada
acebolado,	acebolado,	costela bovina	camarão, bife	de panela,
bisteca na	panquecas,	assada de	caseiro, fígado	frango guisado
chapa,	frango	forno, peixe	acebolado.	com legumes,
escondidinho	acebolado,	frito, carne	Arroz, feijão,	peixe frito,
de charque,	torta de	guisada com	macarrão,	língua guisada
frango na	charque, arroz,	macaxeira,	farofa, batata	com batata,
chapa, isca de	macarrão,	peixe	frita, purê de	frango na
frango	feijão, farofa,	empanado,	batatas, salada	chapa, pesado
empanada com	batata frita,	frango na	de beterraba,	de charque,
molho rosê e	purê de	chapa, arroz,	salada crua,	arroz,
calabresa	batatas, salada	macarrão,	salada cozida,	macarrão,
acebolada.	de beterraba,	feijão, farofa,	salada de	feijão, farofa,
Arroz,	salada crua,	batata frita,	grãos e frutas.	batata frita,
macarrão,	salada cozida,	purê de batata,		purê de batata,
feijão, farofa,	salada de	i		salada de











batata	frita,	grãos e frutas.	beterraba,	beterraba,
purê	de		salada crua,	salada crua,
batatas, s	salada		salada cozida,	salada cozida,
de bete	erraba,		salada de	salada de
salada	crua,		grãos e frutas.	grãos e frutas.
salada d	ozida,			
salada	de			
grãos e fr	utas.			

- 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 5ªfeira 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 acrescer ou retirar no todo ou em parte;
- 2.8. Deverão ser utilizados gêneros de 1ª qualidade e, para a confecção dos alimentos, utilizar somente óleos vegetais, como milho, soja ou girassol, não podendo reaproveitar os referidos óleos:
- 2.9. A bebida, a sobremesa elaborada e a embalagem térmica (alumínio ou isopor ou similar) não integrarão o custo do prato do dia, mas seus preços. deverão constar da lista;
- 2.10. Será vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;
- 2.11. As mesas do Restaurante deverão ser mantidas impecavelmente dispostas e alinhadas, com toalhas na cor clara, em tons pastéis, ou na cor branca;
- 2.12. Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade, saleiros, paliteiros e copos descartáveis, sem ônus para o cliente;
- 2.13. Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;
- 2.14. Todas as louças(pratos, xícaras, pires, tigelas, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade e quantidade suficiente, podendo ser de porcelana, inox ou Duratex;
- 2.15. A contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará.
- 2.16. A Contratada deverá realizar suas atividades sob a supervisão de um profissional da área de nutrição.
- 2.17. A Contratada deverá realizar manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar condicionado e outros equipamento cedidos pelo CBMPA, bem como das instalações físicas que ocupará;
- 2.18. A Contratada é responsável pela manutenção e guarda dos materiais cedidos pelo CBMPA, conforme a relação de bens patrimoniais deste Termo de Referência, devendo fazer o ressarcimento em caso de desaparecimento;









2.19. 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
Carne bovina e suína	fornecedor.
Carrie boviria e suina	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.
Linguiças	Deverão ser fornecidas as do tipo "pura " isto é, fabricadas
	unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas,
	deverá conter na embalagem o carimbo do SIF, nome do
	fabricante e data de validade.
Frios e outros	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos
embutidos	embalagem a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo
	fornecedor. Deverão conter na embalagem ou carimbo do SIF
Doces	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.

- 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, devendose evitar, por exemplo, a utilização de enlatados, corantes químicos e sabores artificiais.

4. DAS CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

4.1. Os alimentos deverão ser acondicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS .	TEMPERATURA DE	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
	ACONDICIONAMENTO		
Frutas	4° a 6°	85% a 95%	Acondicionadas em sacos plásticos 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°	х	Especialmente tortas e doces com



H







			creme.
Pratos prontos para consumo	4° a 6°	X	X
Carnes em descongelamento	6º a 12º	Х	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

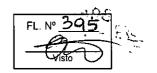
- 6.1. Roedores e insetos (ratos, moscas, baratas e formigas, etc...) não deverão ter acesso nem condições de desenvolvimento dentro do serviço de alimentação, sendo de extrema importância à prevenção. É obrigatório que a desratização, desmoscalização e desbaratização estejam de acordo com o preconizado 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 alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo:
- 6.3. Proceder a lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas e outros;
- 6.4. Deverá ser designado um empregado para o manuseio de todo o material descartável em área reservada para este fim. É obrigatório o uso de: luvas, máscara e gorro/toucas. Para o manuseio de copos descartáveis será indicado o uso de suporte;
- 6.5. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;
- 6.6. Após o término do horário do almoço, proceder diariamente a limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material:
- 6.7. A higienização dos panos de prato deverá ser efetuada em local apropriado que permita a sua esterilização;
- 6.8. Os panos de chão deverão ser lavados na copa, em baldes separados e com o auxílio de luvas. A água de lavagem deverá ser despejada no ralo;











- 6.9. Não será permitido o uso de pano para secagem de mãos e, sim, toalhas de papel. Os porta-papéis deverão ser instalados na cozinha e próximo ao lavabo externo;
- 6.10. Não será permitido o uso de esponja de aço. Para dar brilho em utensílios de alumínio, usar agentes de polimento adequado. Quando necessário, dar brilho ou retirar manchas em utensílios de inox, usar agentes químicos específicos;
- 6.11. Para sanitização, deverá ser usado álcool a 70° GL;
- 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 corbranca. Para os que trabalham nas demais áreas, cor clara (pastel), ou na cor branca;
- 7.1.3. Luva descartável de látex:
- a) O uso de luvas descartáveis é obrigatório para as seguintes etapas de trabalho: manuseio de alimentos prontos para o consumo;
- 7.1.4. Máscara:
- a) Uso obrigatório nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo; durante o posicionamento de refeições;
- 7.2. As pessoas que trabalham na área de alimentação devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:
- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar as verduras e frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e 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;
- 7.3. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, conforme abaixo:
- ., a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos:
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados:









- e) Higienizar pratos, talheres, bandejas, com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos, opcionalmente sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade. Os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

8. DA NECESSIDADE DE VISTORIA TÉCNICA

- 8.1. Da Licitante ao espaço disponível no CBMPA:
- 8.1.1. Considerando que o espaço onde será instalado o restaurante não dispõe de equipamentos necessários ao bom funcionamento de um estabelecimento de alimentação principalmente na área da cozinha, as empresas interessadas na participação do certame deverão realizar vistoria técnica de forma a apurar a necessidade de aparelhamento, garantindo a alocação de todos os equipamentos necessários ao bom funcionamento de um restaurante, predominantemente na área da cozinha (tais como: exaustor, refrigeradores, fogão, etc.) Todos os demais acessórios necessários ao bom funcionamento de um restaurante, os quais deverão ser apurados durante a visita técnica.
- 8.2. Do CBMPA à licitante:
- 8.2.1. No caso da licitante confeccionar a alimentação em estabelecimento próprio fora das dependências do QCG, estará sujeita a visita técnica nas seguintes condições:
- 8.2.1.1. A licitante vencedora deverá comprovar no ato da visita técnica, que ocorrerá após a fase de lances do Certame licitatório, que dispõe de espaço físico próprio ou alugado, comprovado por meio de documento hábil, para confecção e manipulação dos alimentos que serão fornecidos devendo este local oferecer excelentes condições de higiene e limpeza e conformidade com as legislações específicas da área de manipulação de alimentos e, que as instalações tenham, recentemente, sido vistoriadas pelos órgãos de vigilância sanitária.
- 8.2.1.2. Para o caso de empresas de fora da sede da contratante (Belém), deverá indicar uma Única representante para ser submetida à visita técnica, estando está 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:

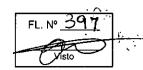
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR	VALOR MÁXIMO ESTIMADO (R\$)
01	PRATO COMERCIAL (PF)	45% DO VALOR DO KG DO BUFFET	12,36
02	CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇOS POR KILO	CONFORME RESULTADO DO PREGÃO ELETRÔNICO	27,47











- 9.2. Consideram-se. incluídos nos preços todos os custos, despesas, impostos e taxas, diretas e Indiretas, incluídas mão-de-obra e contribuições sociais, bem como deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos, para execução dos serviços, de conformidade com as especificações e demais condições e exigências deste Termo de Referência.
- 9.3. As bebidas terão seus preços e expostos em lugar visível no restaurante, tabelados com base nos preços de mercado durante a execução do contrato, os quais estarão sujeitos à aprovação pelo fiscal de contrato.

10. DAS PENALIDADES

10.1. Pela inexecução, total ou parcial, do objeto deste Termo de Referência, o CBMPA poderá, garantida ampla defesa, aplicar, além das penalidades previstas na Lei no 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor, multas conforme as infrações cometidas pela Licitante, nos graus atribuídos na tabela a seguir, 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	05
fortuito, e serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	
2 cobrar preços maiores do que fixado já tabelas aprovadas ou servir	03
porções em quantidades/peso inferiores aos normais, por vez;	
3. reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia	03
subsequente, por dia;	
4. cobrar o permite que seja cobrada a gorjeta para os serviços	02
prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência;	
5. felizarda dependências do centro de perícias para fins diversos do	04
objeto do contrato de concessão, por vez;	
6. servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, que poderá	06
ensejar a rescisão do contrato;	
7. servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade	06
vencida, por vez;	
8. funcionário sem qualificação para execução de serviços de, por	02
empregado e por dia;	
9. atrasar, sem justificativa comprovada ver no início dos serviços objeto	05
do contrato de concessão, por dia;	
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	03
áreas e instalações utilizadas de, após a notificação do órgão e	
fiscalizadora e no prazo que foi fixado, por vez;	
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por	01
vez;	
d) Substituir empregado que conduza de modo inconveniente ou	01
incompatível com as atribuições de, por empregada e por dia;	- ,
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte alimentos considerados	03
impróprios para consumo, por dia;	
f) Tabela de preso 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	04
órgão fiscalizador, por vez;	
j) Cumprir determinação formal instrução complementar dos órgãos	02
fiscalizadores, por dia;	
k) Cumprir quaisquer dos itens do termo de referência e seus anexos	02
não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente	
notificada pelo órgão fiscalizador;	
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão	02
fiscalizador, por vez;	
m) Disponibilizar, no início do contrato, dois containers para coleta,	06
respectivamente, de lixo seco e molhado	
11. Permitir:	
a) A presença de empregados sem uniforme, sem identificação, mal	01
apresentado ou descalço, por empregado;	
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por	01
empregado e por dia.	

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	1° AO 10°	0,3	0,3 A 3,0
2	11° AO 20°	0,6	3,6 A 9,0
3	21° EM DIANTE	1,0	10,0 A 50,0









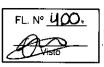


- 10.3. O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o edital e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;
- 10.4. A critério da Administração poderão ser suspensas 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;
- 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:
- 11 Medalhão à Moda da Casa:
- 12 Strogonoff de Frango;
- 13 Hamburguer Gratinado;
- 14 Caldeirada de Peixe;
- 15 Brochete Misto;
- 16 Cozido à Brasileira;
- 17 Peixe frito em posta:
- 18 Frango Assado ao Molho;
- 19 Dobradinha
- 20 Filé ao Molho Madeira

OUTRAS OPÇÕES:

Frango à Brasileira Picadinho à Jardineira Carne Toscana

Frango a Passarinho

Panqueca de carne

Bife de fígado

Charuto de couve recheado com carne

Frango desfiado com legumes

Carne assada com batata

Frango guisado

Frango à caçadora

Almôndegas ao molho

Charque à rancheira Língua toscana

Frango frito

Carne ao molho

Carne à dorê

Bife simples

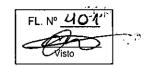
Frango com legumes











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, souffiê)

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 Laranja

Romeu e Julieta Banana Caramelada

Abacaxi com creme de leite Mousse de maracujá

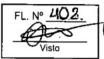
Pavê

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

Augusto de Oliveira Ribeiro – TCEL QOBM Ajudante Geral do CBMPA









ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° XXX/2021-CBMPA, QUE ENTRE SI CELEBRAM CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E A EMPRESA XXXXXXX, CONSOANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES SEGUINTES:

O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ- CBMPA, com sede na Av. Júlio César nº 3.000, bairro de Val-de-Cans, nesta cidade de Belém, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o 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 e a Empresa XXXXXXX,

estabelecida na Avenida XXXX, XXXX, Bairro: XXXXX, Belém/PA, CEP:XXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXX, Fone: XXXXXXX, e-mail: XXXXX, como **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Senhor **XXXXXXX**, portador da cédula de identidade nº XXXXX e do CPF nº XXXXXXX, ajustam para as finalidades e sob as condições declaradas e reciprocamente aceitas o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - ORIGEM DO CONTRATO:

1.1. Este Contrato Administrativo tem como origem o Processo licitatório na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO nº XXXXX - CBMPA.

CLÁUSULA SEGUNDA - LEGISLAÇÃO:

2.1. As cláusulas e condições deste Contrato observam às disposições da Lei Estadual nº 6.474 de 06/08/2002, regulamentada pelo Decreto nº 534, de 04/02/2020; Lei Estadual n o 5.416, de 11/12/87, naquilo que não conflitar com os citados dispositivos e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, às quais a CONTRATANTE e CONTRATADA estão sujeitas.

CLÁUSULA TERCEIRA - OBJETOS E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

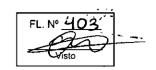
4.1 Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante do Comando Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 125 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 m²; e uma área para mesas de aproximadamente 100 m²), nos dias úteis em que houver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











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

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

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO:

5.1 O preço por quilo da refeição e do prato comercial contratados constam na Proposta de Preços, ofertada pela empresa vencedora que doravante faz parte deste Contrato. O preço global contratado é de R\$ XXXXXXX

ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UND	PREÇO (R\$)
Prato Comercial	(PF)	XXX
Café da manhã e refeição no sistema de preço por quilo	(KG)	xxx

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.1 O restaurante do Comando Geral do CBMPA é para uso de cerca de 100 (cem) servidores, os quais terão preferência no atendimento no período já estabelecido anteriormente, sendo liberado para atendimento ao público externo após esse horário;
- 6.2 A título de informação estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, 170 (cento e setenta) refeições diárias, entre café e almoço para o efetivo de serviço e expediente, bem como público externo.
- 6.3 A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, não se responsabilizando também por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela empresa vencedora;
- 6.4 Os Indicadores básicos para o Cardápio do Restaurante deverão estar disponíveis durante todo o horário previsto para funcionamento do restaurante;
- 6.5 O Cardápio semanal, a ser elaborado e apresentado pela nutricionista da Contratada, tanto da refeição por quilo quanto do prato comercial deverá levar em conta as sugestões propostas deste Termo de Referência, e ainda, ser disponibilizado em impresso próprio e (disponível para consulta pelos usuários do CBMPA em lugar visível no restaurante) entregue diretamente ao Fiscal do Contrato para prévia aprovação e divulgação;
- 6.6 A Contratada deverá elaborar um cardápio diferenciado, de acordo com os itens propostos para composição das refeições, levando-se em conta ocasiões especiais tais como: Festa Junina, Natal, Ano-Novo, 4ª e 5ª feira Santa, Dia do Servidor Público e 4ª feira de cinzas, para fornecimento nas mesmas condições contratadas;
- 6.7 Poderão constar ainda no cardápio os itens constantes no Anexo I deste termo de referência.
- 6.8 Deverá cuidar para que não falte, durante o horário das refeições, nenhum dos itens programados nos cardápios;
- 6.9 A Fiscalização decidirá sobre a temporalidade dos itens sugeridos para os cardápios, podendo a qualquer tempo acrescer ou retirar no todo ou em parte;









- 6.10 Deverão ser utilizados gêneros de 1ª qualidade e, para a confecção dos alimentos, utilizar somente óleos vegetais, como milho, soja ou girassol, não podendo reaproveitar os referidos óleos;
- 6.11 A bebida, a sobremesa elaborada e a embalagem térmica (alumínio ou isopor ou similar) não integrarão o custo do prato do dia, mas seus preços deverão constar da lista;
- 6.12 Será vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;
- 6.13 As mesas do Restaurante deverão ser mantidas impecavelmente dispostas e alinhadas, com toalhas na cor clara, em tons pasteis, ou na cor branca;
- 6.14 Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade, saleiros, paliteiros e copos descartáveis, sem ônus para o cliente;
- 6.15 Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;
- 6.16 Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, etc.) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade, podendo ser de porcelana, inox ou duralex;
- 6.17 A contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará.
- 6.18 A Contratada deverá realizar suas atividades sob a supervisão de um profissional da área de nutrição.
- 6.19 A Contratada deverá realizar manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de arcondicionado e outros equipamentos cedidos pelo CBMPA, bem como das instalações físicas que ocupará;
- 6.20 A Contratada é responsável pela manutenção e guarda dos materiais cedido pelo CBMPA conforme Anexo II deste Termo de Referência, devendo fazer o ressarcimento destes em caso de desaparecimento:
- 6.21. Poderá o CBMPA intervir sempre que considerar que os preços praticados estão acima dos preços cotados em outros restaurantes, de mesmo sistema, Belém/PA.
- 6.22 Este Termo de Concessão não gerará despesa para o CBMPA.
- 6.23 O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a CBMPA qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 6.24 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à Contratada, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 6.25 A Contratada deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará, sendo que a utilização de outros meios de pagamento, bem como consequências resultantes desta utilização, será de total responsabilidade da contratada.
- 6.26 A CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.
- 6.27 Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição dos produtos, até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 10 do art. 65 da Lei Federal no 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - VIGÊNCIA:

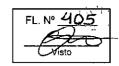
7.1 O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, iniciando na data de sua assinatura, em conformidade com a Lei no 8.666/93.











7.2 A vigência será de	1 1	até	1 1

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CBMPA:

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

CLÁUSULA NONA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

- 9.1 A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo Fiscal do Contrato designado em portaria pelo Comandante Geral do CBMPA, sendo responsável por:
- 9.1.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 9.1.2 Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto.
- 9.1.3 Fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos, "Manual de Boas Práticas" e "Procedimento Operacional Padrão", conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, ou outra que a venha a substituir.
- 9.1.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo.
- 9.1.5 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- 9.1.6 Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.
- 9.1.7 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada.
- 9.1.8 Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores.
- 9.1.9 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CBMPA.
- 9.1.10 A fiscalização será responsável por averiguar se o lixo gerado pelo restaurante está sendo separado de forma correta, conforme item 6.34.
- 9.1.11 Disponibilizar Diário de Ocorrência Permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através de vistoria realizada pelo CBMPA, relativamente à execução dos serviços.
- 9.1.12 Realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Termo de Concessão, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá servir como base para motivar a rescisão do termo, a critério do CBMPA.
- 9.1.13 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela Contratada.









- 9.1.14 A pesquisa será coordenada pelo CBMPA e informada a Contratada os itens de avaliação e o cálculo para a nota geral da pesquisa de satisfação que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.
- 9.1.15 A avaliação pela CBMPA da execução do Termo de Concessão será feita por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOCUMENTAÇÃO PARA FISCALIZAÇÃO:

- 10.1 A Contratada deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.
- 10.2 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.
- 10.3 A Contratada deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos empregados, conforme estabelecido nos itens 6.12 e 6.13.
- 10.4 A Contratada deverá apresentar no início das atividades a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados no restaurante.
- 10.5 Durante a execução do contrato sempre que forem instalados novos equipamentos deverá ser comunicado por escrito à fiscalização do termo.
- 10.6 A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do termo, Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência do Termo de Concessão, devendo tal termo ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico, que deverá aprovar suas cláusulas e o contratado.
- 10.7 Mensalmente, a Contratada apresentará à CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.
- 10.8 A Contratada deverá apresentar a fiscalização do termo, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço de dedetização e desratização, em 48 horas após a realização do serviço.
- 10.9 A Contratada deverá informar a fiscalização do termo na semana anterior, o cardápio a ser servido durante toda a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.
- 10.10 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização com, no mínimo, um dia de antecedência.
- 10.11 A Contratada deverá apresentar outras documentações sempre que solicitado pela fiscalização do Contrato durante a execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES:

- 11.1 Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à Contratada, garantida a prévia defesa, serão:
- 11.2 Advertência por escrito;
- 11.3 Multa, na forma e nos valores constante no item 11.11;











- 11.4 Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- 11.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.
- 11.6 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante estará sujeita às penalidade tratadas acima:
- 11.7 Pela recusa injustificada em assinar o termo;
- 11.8 Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;
- 11.9 Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo termo.
- 11.10 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pelo CBMPA, em relação a um dos eventos arrolados acima, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 11.11 As infrações cometidas pela Contratada, nos graus atribuídos na tabela a seguir:

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

· INFRAÇÃO	GRAU
 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
 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:	
 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 as atribuições, por empregado e por dia;	01
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:	
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

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

FAIXA	DIAS DE ATRASO	(%) /DIA	MULTA (%)









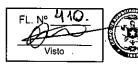
01	1º ao 10º	0,3	0,3 a 3,0
02	11º ao 20º	0,6	3,6 a 9,0
03	21º em diante	1,0	10,0 a 50,0

- 11.13 O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o edital e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;
- 11.14 A critério da Administração poderão ser suspensas às penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Contratada, por escrito, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** da ocorrência, e aceito pelo Comandante Geral do CBMPA, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.
- 11.15 Em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, independente de rescisão, será iniciado e instruído pelo CBMPA processo de declaração de inidoneidade da **CONTRATADA** para licitar, contratar ou subcontratar com o Estado, podendo ocorrer o cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO:

- 12.1 Fica assegurado ao CBMPA, o direito a rescisão do termo nos seguintes casos:
- 12.1.1 Interrupção dos serviços por qualquer período;
- 12.1.2 Lentidão no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;
- 12.1.3 Atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados; A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CBMPA;
- 12.1.4 Perda da qualidade da refeição oferecida;
- 12.1.5 Deixar de atender as exigências de limpeza, higiene e conservação do local objeto da presente concessão;
- 12.1.6 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- 12.1.7 A subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência do CBMPA;
- 12.1.8 O cometimento reiterado de faltas registradas durante a prestação do serviço;
- 12.1.9 A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil;
- 12.1.10 A dissolução da empresa vencedora:
- 12.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa vencedora que, a juízo do CBMPA, prejudique a execução do Contrato;
- 12.1.12 O protesto de títulos ou a emissão, pela empresa vencedora de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem a sua insolvência;
- 12.1.13 O interesse público, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;
- 12.2 O não cumprimento de qualquer das obrigações da Contratada relacionadas no Termo.
- 12.3 Não serão admitidas como proponentes pessoas jurídicas reunidas em consórcio. Os casos omissos neste Contrato serão dirimidos pela Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA.







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.
- 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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:











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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - REGISTRO E PUBLICAÇÃO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ASSINATURA:

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

	Belém, de	de 2021.
_	Hayman Apolo Gomes de Souza - CEL QOBM	
Coman	dante Geral do CBMPA e Coordenador Estadual de Defesa Civil	
•		
_		
	EMPRESA XXXX	
	REPRESENTANTE	
TESTEMUNHAS:		
1 a	2ª	
CPF N°	CPF N°	











ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE: PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 013/2021 - CBMPA.

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ E REFEIÇÕES NO SISTEMA DE PREÇO POR QUILO E PRATO COMERCIAL MEDIANTE CONCESSÃO DE USO DE ÁREA PRÓPRIA NO QUARTEL DO COMANDO GERAL DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ

A (Razão Social da licitante)				, inscrit	a no CNPJ/MF	
sob no instalada a						
Município de		, Estado	, Estado do		, apresenta proposta	
para forn	ecimento de		, de aco	rdo com o quad	dro abaixo:	
Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário R\$	_	
	P	reço Global: R	R\$ XXXXXXX			
OBS 2: / marca e Prazo de	ONICO Nº 013/2021 - CB Apresentação detalhada modelo) e validade: (não inferio o Credor:	dos objetos qu or a 120 dias).		cidos (especifi	car quantidade,	
Banco:_	agência:		conta corre	nte	·	
Data da	proposta					
	RA	ZÃO SOCIAL [DA LICITANTE			
	NON	IE COMPLETO	E RG OU CP	F		
(Neces	ssário o reconhecimento	em cartório sor	mente nara ani	resentação da l	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.(, C.I. nº CF	
N.º com o objetivo de vistoriar os locais e condiçõe	
onde serão realizados os serviços PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2021 - CBMP.	
Declaramos, também, que estamos de acordo e cientes de que no valor de nossa propos estão incluídos todos os insumos e materiais de consumo, bem como, a assistência técnio de ordem preventiva e corretiva, e obrigação de trocar equipamentos defeituosos, em cas	ta ca
de necessidade, por outro(s) equivalente(s), conforme estabelecido no termo de referênci anexo I do edital.	a,
Belém, dede 202	:1.
Commence of the second	
•	
Representante Legal da Empresa	
Visto do servidor do CBMPA (com carimbo)	
Observação: Emitir em papel timbrado que identifique a licitante	

