

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA  
POLÍCIA MILITAR DO MARANHÃO  
COMANDO DO POLICIAMENTO DE ÁREA DO INTERIOR – CPAI/2  
5º BATALHÃO DE POLÍCIA MILITAR

Av. Pedro Neiva de Santana, s/n, Altamira; CEP. 65.950-000; Barra do Corda/MA  
Telefax: (0xx99) 3643-1272/1904. E-mail: [quartel\\_5bpm@hotmail.com](mailto:quartel_5bpm@hotmail.com)

**TERMO DE REFERÊNCIA:**

“Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para sede do 5º Batalhão de Polícia Militar”

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- a. Título do Termo de referência:** Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para a sede do 5º Batalhão de Polícia Militar.
- b. Modalidade da licitação:** Pregão Presencial tipo menor preço global, conforme disposição legal do Art. 45, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.
- c. Estimativa de custos global:** R\$ 123.328,00 (cento e vinte e três mil trezentos e vinte e oito reais).
- d. Prazo estipulado:** Imediato.
- e. Unidade responsável pela confecção do Termo de Referência:** 4ª Seção do 5º BPM.
- f. Responsável pela Elaboração**

| UNIDADE      | Responsável   | Cargo                               | Assinatura |
|--------------|---|-------------------------------------|------------|
| P/4 – 5º BPM | CAP QOPM<br>Wlisses <b>Ramon</b><br><b>Chaves</b> Silva | Chefe da 4ª<br>Seção – 5º<br>BPM    |            |
| P/4 – 5º BPM | 2º SGT PM <b>Sérgio</b><br>Luís Ferreira <b>Araújo</b>  | Auxiliar na 4ª<br>Seção – 5º<br>BPM |            |

- g. Data da elaboração:** 03/01/2022.
- h. Data prevista para implantação:** Imediata.
- i. Nº da versão:** 01.2022

## 2. DO OBJETO

- Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para a sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, para o exercício de 2022, conforme as especificações constantes neste instrumento.
- 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.
- Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

- Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração.

### **3. JUSTIFICATIVA**

O 5º Batalhão de Polícia Militar (5º BPM), criado por meio da Lei nº 4.716 de 17 de abril de 1986, localizado em Barra do Corda-MA, é uma das Unidades Policiais Militares do interior que compõe a Briosa Polícia Militar do Estado do Maranhão, subordinando-se, diretamente, ao Comando de Policiamento de Área do Interior 2, executa o policiamento ostensivo diuturnamente na prevenção e repressão dos mais diversos delitos, para isso necessita assegurar aos 178 policiais militares que compõem o efetivo da unidade, alimentação adequada para suportar a jornada de trabalho.

A necessidade de alimentação é algo premente dentro da sociedade como pilar de sustentação para as suas diversas atividades, desde físicas até intelectuais. Sabendo-se que a atividade física e intelectual, demanda para o corpo a necessidade de utilização de vários componentes protéicos, necessitando de uma alimentação equilibrada com fontes alimentares para o bom desempenho do seu serviço.

Seguindo nesta mesma linha de pensamento se faz necessário dentro da atividade da polícia militar um fornecimento de alimentação para que venha suprir as necessidades mínimas de proteínas, sais minerais, gorduras, carboidratos, dentre outras necessárias a preencher as necessidades básicas dos policiais.

A contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta, possibilitará o fornecimento de alimentação aos policiais militares em serviço, assegurando a permanência destes no 5º Batalhão de Polícia Militar durante o horário de almoço e permitindo o emprego total e imediato do efetivo de serviço, em caso de ocorrências de relevante gravidade.

Outro ponto que merece destaque alcançado com contratação de empresa prestadora dos referidos serviços, corresponde aumento da permanência das viaturas operacionais nas ruas realizando sua principal função, o policiamento ostensivo geral.

Diante do exposto, justifica-se tal pedido de contratação, devendo, a Unidade Gestora em epígrafe, contratar empresa que oferecer a proposta mais vantajosa para a administração, em conformidade com o que determina a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, que institui as regras para licitações e contratos da administração pública em geral.

#### **4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS**

As especificações e quantitativos dos materiais a serem adquiridos, constam no **Anexo I**, deste Termo de Referência.

#### **5. PESQUISA MERCADOLÓGICA E ESTIMATIVA DE CUSTOS**

A pesquisa mercadológica e estimativa de custos que constam nos **Anexos II e III**, deste Termo de Referência, o qual apresenta justificativa de preço e custo total estimado no valor de R\$ 123.328,00 (cento e vinte e três mil trezentos e vinte e oito reais).

#### **6. CONDIÇÕES PARA A ENTREGA DO MATERIAL**

A Contratada deverá garantir que a entrega dos materiais esteja exatamente de acordo às especificações, condições e quantitativos descritos no **Anexo I** deste Termo de Referência, bem como em condições adequadas para consumo.

Deverá, diariamente, no período matutino e eventualmente vespertino, ser fornecido para a Sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, localizado no município de Barra do Corda – MA, bairro Altamira, Av. Pedro Neiva de Santana, S/N.

O 5º BPM só fará o recebimento do material após análise efetuada pelo Fiscal de Contrato caso algum item seja rejeitado, a contratada fará a substituição imediata do mesmo, devendo este processo ocorrer sem ônus para a contratante.

No caso de não serem tomadas providências dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias da solicitação para substituição mencionada nesta cláusula à contratante poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da contratada, sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.

#### **7. ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO**

Os quantitativos deverão ser fornecidos diariamente, conforme solicitação da contratante, devendo solicitar no dia anterior até 16 (dezesseis) horas, através de vale normal e outra solicitação complementar, no mesmo dia do fornecimento, até as 10 horas, por meio de vale suplementar. Devendo as refeições referente ao almoço serem entregue às 11h00, e quando eventualmente solicitado as refeições referente ao jantar serem entregues às 17h00.

## **8. CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO**

A alimentação deve ser entregue na sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, localizado na cidade de Barra do Corda – MA, bairro Altamira, Av. Pedro Neiva de Santana, S/N, nas quantidades solicitadas diariamente pela contratante, mediante ordem de fornecimento, obedecendo as condições do **Anexo I**, deste Termo de Referência.

## **9. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

Competirá ao auxiliar do Chefe da 4ª Seção do 5º BPM, exercer a função de Fiscal do Contrato, realizar diariamente a fiscalização, controle e acompanhamento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o Art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

O Fiscal de contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, bem como propondo a aplicação das penalidades previstas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

10.1 - Das obrigações da Contratante:

- Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor designado para esse fim, bem como atestar, na Nota Fiscal de Serviços/Fatura, a efetiva prestação do serviço.

- Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho;

- Assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado pelas demais prestadoras dos serviços, objeto da contratação, de forma a garantir que aqueles continuem a ser os mais vantajosos para Administração;

- Documentar as ocorrências verificadas durante a execução do contrato;

- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, necessários à execução do contrato;
- Efetuar os pagamentos devidos á contratada pela prestação dos serviços.

#### 10.2 Das obrigações da Contratada:

- A contratada assume, com exclusividade sua, os riscos, encargos e as despesas do fornecimento do objeto deste Termo de Referência.
- Organizar, manter e administrar os recursos materiais e humanos na quantidade necessária para melhor prestação dos serviços contratados;
- Efetuar sob sua exclusiva responsabilidade, os pagamentos devidos aos funcionários e seus fornecedores de matéria prima necessária à prestação dos serviços contratados;
- Tomar providências imediatas para sanar problemas que comprometam a prestação dos serviços contratados;
- Fornecer e/ou repor, sem ônus para a Contratante, quando solicitado, os materiais constantes do **Anexo I**, deste termo necessários à prestação dos serviços contratados;
- Atender prontamente quaisquer exigências do fiscal do Contrato, inerente ao objeto da contratação;
- Manter, durante toda execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela contratante, quanto aos serviços contratados;
- Emitir planilha de consumo mensal que permita ao Fiscal do Contrato a conferência comparativa das quantidades solicitadas e fornecidas do objeto do contrato;
- Apresentar Nota Fiscal/Fatura, em duas vias, discriminando em separado os serviços utilizados no período;
- A Contratada deverá iniciar o atendimento a partir da homologação do contrato, devendo, para tanto, apresentar documentações fiscais e trabalhistas necessárias.

### **11. DO PAGAMENTO**

A contratante se obriga a proceder ao pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, após apresentação pela contratada, da Nota Fiscal do fornecimento com o respectivo atesto e aceite da contratante.

O pagamento será efetuado pela contratante, através de depósito na conta corrente da contratada, fornecida por ocasião da assinatura do Contrato.

A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com as respectivas quantidades fornecidas com preços unitário e total, em nome do 5º Batalhão de Polícia Militar, constando o endereço do local de entrega.

Caso o pagamento seja efetuado em data além do prazo estabelecido no *caput* desta Cláusula, a contratante fica sujeita à multa de mora correspondente a 0,33 (trinta e três centésimos por cento) ao dia, sobre o valor da nota fiscal, até o limite máximo de 10% (dez por cento), desde que, para isto, não tenha concorrido a contratada.

A contratante não pagará multa por atraso nos fornecimentos cobrados através e documentos não hábeis, total ou parcialmente, bem como por motivo de pendência ou descumprimento de obrigações contratuais.

Os quantitativos serão entregues quando e conforme quantidade solicitada pelo Fiscal do Contrato, devendo os custos das solicitações serem totalizadas mensalmente para fins de pagamento pela contratante.

## **12. DOS REAJUSTES**

Os preços permanecerão fixos e irremovíveis.

## **13. PÚBLICO ALVO E ABRANGÊNCIA**

Sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, em Barra do Corda - MA atendendo as necessidades do efetivo diário administrativo e operacional.

## **14. HABILITAÇÃO**

A contratada terá que manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme previsto no inciso XIII, do Art. 55, da Lei nº 8.666/93.

## **15. VIGÊNCIA**

O Contrato terá vigência a contar da data sua assinatura até **31 de dezembro de 2022**, ficando sua eficácia condicionada à publicação de extrato do contrato no Diário Oficial do Estado do Maranhão.

## **16. INADIMPLEMENTO E SANÇÕES**

Se a contratada, injustificadamente, recusar-se a retirar a Nota de Empenho ou a assinar o Instrumento Contratual, sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

a) Impedimento de licitar e contratar com o Estado do Maranhão, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

b) Multa de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta, devidamente atualizada.

O atraso injustificado na prestação dos serviços ou entrega dos materiais sujeitará a Contratada à aplicação das seguintes multas de mora:

a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela do objeto em atraso, desde o segundo até o trigésimo dia;

b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela em atraso, a partir do trigésimo primeiro dia, não podendo ultrapassar 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

Além das multas aludidas no item anterior, a Contratante, poderá aplicar as seguintes sanções à Contratada, garantida a prévia e ampla defesa, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato:

a) Advertência escrita;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;

c) Declaração de inidoneidade para participar de licitação e assinar contratos com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos ou até que o contrato cumpra as condições de reabilitação;

d) Suspensão temporária de participação em licitações com a administração por prazo não superior a 2 (dois) anos;

As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea “b”.

Caberá ao Fiscal do Contrato, designado pela Contratante, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

A Contratada estará sujeita à aplicação de sanções administrativas, dentre outras hipóteses legais, quando:

a) Entregar os materiais em desconformidade com o especificado e aceito;

b) Não substituir, no prazo estipulado, o material recusado pela contratante;

c) Descumprir os prazos e condições previstas neste Termo de Referência.

As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela Contratante.

O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da Contratada, amigável ou judicialmente.

Se a Contratada ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

#### **17. ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

O Contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666 de 21.06.1993, desde que haja interesse da Contratante, com a apresentação das devidas justificativas.

#### **18. INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do art. 77 e 78 da Lei 8.666/93.

#### **19. CONSULTA AO CEI**

A realização de pagamentos e dos eventuais adiantamentos do Contrato feitos em favor da Contratada ficam condicionados à consulta prévia pela Contratante ao Cadastro Estadual de Inadimplentes - CEI, para verificação da situação da Contratada em relação às obrigações pecuniárias e não pagas, consoante o que determina o art. 6º da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.

Constatada a existência de registro da Contratada no CEI, a Contratante não realizará os pagamentos e adiantamentos, por força do disposto no art. 7º da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de julho de 1996.

#### **20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a prestação de serviços especializados de preparo, transporte e fornecimento de refeições prontas e acondicionadas para o 5º Batalhão de Polícia Militar do Maranhão, com custos estimados de R\$ 123.328,00 (cento e vinte e três mil trezentos e vinte e oito reais) serão custeadas com dotação conforme descrita no **Anexo IV**, deste termo.

## **21. ANEXOS**

Anexo I – Especificações, quantitativos e condições de fornecimento  
Anexo II – Pesquisa mercadológica  
Anexo III – Estimativa de custo com base na pesquisa mercadológica  
Anexo IV – Dotação Orçamentária

## **22. FONTE DE PESQUISA**

- Constituição Federativa do Brasil, 1988;
- Lei nº 8666, de 21 de junho de 1993, que institui regras de licitações e contratos na administração pública em geral.
- Lei 10520, de 17 de julho de 2002, Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

Barra do Corda - MA, em 03 de janeiro de 2022.

CAP QOPM ~~Wlisses~~ **Ramon Chaves** Silva  
Chefe da 4ª Seção do 5º BPM

**APROVO O PRESENTE TERMO NA FORMA DA LEI**

EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022

Major QOPM **Wellington** Pereira da Silva  
Comandante do 5º BPM



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA  
POLÍCIA MILITAR DO MARANHÃO  
COMANDO DO POLICIAMENTO DE ÁREA DO INTERIOR – CPAI/2  
5º BATALHÃO DE POLÍCIA MILITAR

Av. Pedro Neiva de Santana, s/n, Altamira; CEP. 65.950-000; Barra do Corda/MA  
Telefax: (0xx99) 3643-1272/1904. E-mail: [quartel\\_5bpm@hotmail.com](mailto:quartel_5bpm@hotmail.com)

## **ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.**

### **1. FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES**

1.1 As refeições deverão ser fornecidas diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, nos refeitórios do 5º Batalhão de Polícia Militar, situado na Av. Pedro Neiva Santana, Altamira, s/n, município de Barra do Corda - MA, será servido regulamente almoço e eventualmente quando solicitado a janta ambos em marmitex (quentinha) com pelo menos 03(três) divisórias para alimentação, dentro de caixa térmica de fibra, com colheres descartáveis e guardanapos.

### **2. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS E RECEITAS**

2.1 A fim de evitar a repetição semanal dos cardápios os mesmos deverão ser elaborados pela CONTRATADA, observando as técnicas nutricionais, de modo a oferecer cardápios diferentes que permitem opções variadas no transcurso da semana e submetidas à apreciação e análise do fiscal do contrato.

2.2 Nos cardápios para cada semana deverá ser seguido o fornecimento de carne, frango, peixe e feijoada, bem alternância nos modos de preparo. O Fiscal do contrato quando conveniente a administração poderá requisitar o modo de preparo dos alimentos dentre os previstos.

### **3. PREPARO DAS REFEIÇÕES E PADRÕES DE HIGIENE**

3.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser feito por pessoal especializado em nutrição, que obedecerá às técnicas de culinária e os padrões de higiene;

3.2 Os empregados da CONTRATADA que lidarem com alimentos em qualquer fase, na cocção ou na fase em que os alimentos não sofrerão mais nenhum processo de calor ou também outra forma qualquer de assepsia, inclusive aqueles empregados que trabalharem nos balcões de distribuição, deverão obedecer rigorosamente, à especificações de vestuário, estabelecidas às empresas do ramo de alimentação industrial.

#### 4. CONTEÚDO DO CARDÁPIO

4.1 As refeições: O almoço deverá ser servido com as variedades que compreendem a entrada, guarnições, acompanhamentos, protéicos, sobremesa e cafezinho e sucos, obedecendo às quantidades e solicitações fixadas neste contrato e estabelecidas de alimentação para cada policial militar, conforme a descrição abaixo:

##### 4.1.1 Almoço

###### A – Bebida

| Alimento | Unidade | Quant Preparada | Classificação                 | Frequência nas refeições semanais |
|----------|---------|-----------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Suco     | MI      | 200             | Preparado com poupa de frutas | Diariamente                       |

###### B – Entrada

###### I – Salada com 3 ingredientes, no mínimo

| Alimento  | Unidade | Quant Preparada | Modo de preparo              | Frequência nas refeições semanais |
|---|---------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Salada Crua (Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba) | Gramas  | 50              | Ralada, Picada, Tiras e etc. | 5 vezes no almoço                 |
| Salada Cozida (Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abóbora, Beterraba)  | Gramas  | 60              | Cozidas com ou sem maionese  | 2 vezes no almoço                 |

###### II – Guarnição

| Alimento                                   | Unidade | Quant Preparada | Classificação               | Modo de preparo                           |
|--|---------|-----------------|-----------------------------|---|
| Macarrão                                   | Gramas  | 80              | Espaguete, Parafuso, Argola | Ao molho, Alho e Óleo.                    |
| Farofa                                     | Gramas  | 50              | 1ª Qualidade                | Preparada com manteiga, óleo ou temperada |
| Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora) | Gramas  | 60              | 1ª Qualidade                | Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos.      |

C – Acompanhamentos

| Alimento | Unidade | Quant. Preparada | Classificação          | Modo de preparo       | Frequência nas refeições semanais             |
|----------|---------|------------------|------------------------|-----------------------|---|
| Arroz    | Gramas  | 300              | Tipo I (grãos longos)  | Ao molho, Alho e Óleo | Diariamente                                   |
| Macarrão | Gramas  | 80               | Com ovos               | Ao molho              | 3 vezes no almoço                             |
| Farinha  | Gramas  | 30               | D'água de 1º Qualidade | Natural               | Diariamente exposto nas mesas dos refeitórios |

D – Leguminosas

| Alimento | Unidade | Quant. Preparada | Classificação                                       | Modo de preparo | Frequência nas refeições semanais |
|----------|---------|------------------|---|-----------------|-----------------------------------|
| Feijão   | Gramas  | 200              | Tipo I (preto, Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca) | Cozido          | Diariamente                       |

E – Prato Principal

| Alimento                  | Unidade | Quant. Preparada | Classificação  | Modo de preparo                  | Frequência nas refeições semanais        |
|---------------------------|---------|------------------|--|----------------------------------|--|
| Bovina                    | Gramas  | 200              | Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de fora, Contra filé, Lagarto | Cozida, Assada, Frita e Grelhada | 3 vezes no almoço                        |
|                           | Gramas  | 200              | Bisteca  | Frita                            | Quando solicitada                        |
|                           | Gramas  | 200              | Almôndegas   | Ao molho                         | Quando solicitada                        |
| Peixe (Pescada/Tamb aqui) | Gramas  | 150              | Filé e Posta   | Cozido e Frito                   | 1 vez na semana no almoço (Quarta-feira) |
| Aves (Frango)             | Gramas  | 150              | Peito, Filé de peito   | Cozida, Assada, Frita e Grelhada | 2 vezes no almoço                        |
|                           | Gramas  | 250              | Coxa e Sobre coxa  | Assada e Frita                   |  |
| Feijoada                  | Gramas  | 300              | Charque, Bacon, Pé, Orelha e Rabo de Porco, Calabresa, Toscana     | Cozido                           | 1 vez no almoço (sexta-feira)            |
| Panqueca                  | Gramas  | 200              | Frango, Carne, Bovina  | -                                | Quando Solicitado                        |
| Torta                     | Gramas  | 200              | Frango, Carne, Bovina  | -                                | Quando Solicitado                        |

## F – Sobremesas

Deverá ser fornecido para cada pessoa uma das frutas abaixo relacionadas, de acordo com a gramatura e Unidade indicadas:

| Alimento  | Unidade | Quant. Preparada | Classificação                       | Modo de preparo   |
|-----------|---------|------------------|-------------------------------------|-------------------|
| Laranja   | Gramas  | 100              | Natural com casca                   | 2 vezes no almoço |
| Tangerina | Gramas  | 100              | Natural com casca                   | 1 vez no almoço   |
| Banana    | Gramas  | 100              | Natural com casca                   | 2 vezes no almoço |
| Maça      | Gramas  | 100              | Natural com casca                   | 1 vez no almoço   |
| Melancia  | Gramas  | 200              | Natural com casca cortada em fatias | 1 vez no almoço   |
| Doces     | Gramas  | 100              | Diversos                            | Quando Solicitada |

## G – Doces

| Alimento   | Unidade | Quant Preparada | Frequência nas refeições semanais |
|--|---------|-----------------|-----------------------------------|
| Compostas com caldas, pudins, tortas frias, etc. | Gramas  | 100             | Quando Solicitado                 |
| Sorvetes   | MI      | 100             | Quando Solicitado                 |

## H – Cafezinho

| Alimento  | Unidade | Quant Preparada | Frequência nas refeições semanais |
|-----------|---------|-----------------|-----------------------------------|
| Cafezinho | MI      | 30              | Diariamente                       |

## 5. CARDÁPIO

5.1 A empresa não poderá alterar o cardápio, salvo comunicado prévio ao fiscal do contrato.

5.2 A frequência de entrega dos cardápios deverá obedecer à variação do cardápio previamente confeccionado semanalmente, entregue e aprovado pelo fiscal do contrato.

## 6. PREVISÃO DE CONSUMO DIÁRIO

O quadro a seguir detalha a previsão de consumo para refeições em dias úteis e em finais de semana e feriados. Em dias úteis, deve-se contabilizar o efetivo que desenvolve atividades administrativas, com prevalência dos militares que ultrapassam o horário de expediente, somados ao efetivo operacional.

| Item   | Data                         | Quantitativo |
|--------|------------------------------|--------------|
| Almoço | Dia Útil                     | 30           |
|        | Sábados, Domingos e Feriados | 14           |

À critério da contratante por conveniência da administração podem ser solicitados a contratada o preparo e entrega de alimentação no período do jantar, com entrega às 17h e mesmas condições previstas para o almoço.

#### 7. PROJEÇÃO DE CONSUMO

O quadro a seguir detalha a previsão de consumo até o dia 31 de dezembro de 2022.

| Item   | Data                         | Expectativa de dias | Quantitativo Diário | Total |
|--------|------------------------------|---------------------|---------------------|-------|
| Almoço | Dia Útil                     | 214                 | 30                  | 6420  |
|        | Sábados, Domingos e Feriados | 92                  | 14                  | 1288  |
|        |                              |                     |                     | 7708  |

Quartel em Barra do Corda – MA, 23 de dezembro de 2021.

CAP QOPMwlisses **Ramon Chaves Silva**  
Chefe da 4ª Seção do 5º BPM

## **ANEXO II – PESQUISA MERCADOLÓGICA**

**Ref: Termo de Referência** :“Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para sede do 5º Batalhão de Polícia Militar”

### **1. Objetivo e modelo apresentado:**

Visando efetuar pesquisa mercadológica para contratação de empresa especializada no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para a sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, para o exercício de 2022, foi iniciada pesquisa de preços no Sistema de Gestão Administrativa (SIGA) sendo gerada a Pesquisa de Preço nº 12877.

Foi apresentado o modelo para preenchimento das propostas de preços, a serem encaminhadas em papel timbrado, com validade de no mínimo 90 (noventa) dias e prazo para início do fornecimento dos serviços conforme ordem de fornecimento.

### **2. Fonte de pesquisa**

Na impossibilidade de estimar preço com base em outras fontes, foi solicitado via ofício propostas de preço junto a 05 (cinco) fornecedores que prestam serviço preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta em Barra do Corda - MA, bem como foi utilizada a ferramenta “publicar para fornecedores” no sistema SIGA, que publica para todos os fornecedores cadastrados no sistema. Todavia, não houve lançamento de proposta pelo sistema SIGA.

Dentre as 05 (cinco) solicitações a fornecedores, todos responderam, encaminhando proposta de preço.

### **3. Empresas que responderam:**

**FONTE 1:** Supermercado Santa Lúcia; CNPJ: 05.411.761/0001-50; Rua Tiradentes nº 480- Bairro Centro- Barra do Corda-MA, CEP 65.950-000.

**FONTE 2:** Cantinho do Churrasco; CNPJ: 37.369.507/0001-27; Rua Rio Araguaia, Trezidela, nº 203, Barra do Corda – MA, CEP: 65.950-000.

**FONTE 3:** Fogão de Lenha Restaurante; CNPJ: 37.592.943/0001-60; Rua Isaac Martins, nº 426, Bairro Centro, Barra do Corda – MA, CEP: 65.950-000.

**FONTE 4:** Churrascaria e Distribuidora de Bebidas Point do Spetus; CNPJ: 13.978.052/0001-89; Rua Antônio Buritirana, nº 289, Bairro Altamira, Barra do Corda-MA, CEP: 65.950-000.

**FONTE 5:** Churrascaria Cordina; CNPJ: 42.677.860/0001-04; Av. Gov. Roseana Sarney, nº 108, Bairro Tresidela, Barra do Corda - MA, CEP: 65.950-000.

#### 4. Propostas recebidas válidas:

As propostas recebidas foram consideradas válidas e serão utilizadas para geração do mapa comparativo de preços e estimativa de custos.

#### **LOTE ÚNICO – EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS NO PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HUMANA**

| ORD | CÓDIGO SIGAA | DISCRIMINAÇÃO   |
|-----|--------------|---|
| 01  | 0011969      | <p>Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Almoço. Suco: preparo com poupa de frutas, contendo no mínimo 200 ml, servido diariamente Entrada: Salada com 3 ingredientes, no mínimo: Salada Crua ( Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc) com no mínimo 50 gramas; podendo ser picada, ralada ou em tiras, com frequências nas refeições semanais de 5 vezes no almoço; Salada Cozida-(Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abobora, Beterraba e etc.), com no mínimo 60 gramas; podendo ser Cozidas com ou sem maionese, com frequências nas refeições semanais de 2 vezes no almoço; Guarnição: Macarrão, Espaguete, Parafuso ou Argola, preparado ao molho, Alho e Óleo, com no mínimo 80 gramas; Farofa de 1ª qualidade (podendo ser Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos) com no mínimo 50 gramas; Legumes de 1ª qualidade (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.) podendo ser preparada ao molho, alho e óleo, com no mínimo 60 grama. Acompanhamentos: Arroz tipo I (graus longos), Modo de preparo (Ao molho, Alho e Óleo), servido diariamente, com no mínimo 300 gramas; macarrão com ovos, com no mínimo 30 gramas, preparado ao molho, servido 3 vezes no almoço; Farinha D'água natural de 1ª Qualidade servida Diariamente expostos nas mesas dos refeitórios. Leguminosas: Feijão Tipo I (preto), Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca), com 200 gramas, Modo de preparo (Cozido), servido diariamente. Prato Principal: Proteína Bovina, Cozida, Assado, Frito, Grelhada (Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de Fora, Contra filé, Lagarto) no mínimo 200 gramas servidas 3 vezes no almoço. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Peixe cozido e frito (Filé e posta) no mínimo 150 gramas, 1 vez na semana no almoço (quarta feira). Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço) Feijoada (Charque, bacon, pé, orelha e rabo de porco, calabresa, toscana) no mínimo 300 gramas, servido 1 vez no almoço (sexta feira). Panqueca (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Torta (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Sobremesas: deverá ser fornecida para cada pessoa uma das frutas relacionadas de acordo com a gramatura e unidade indicadas: laranja natural com casca,</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Melancia natural com casca cortada em fatias, com no mínimo 200 gramas, servida 1 vez no almoço Doces (caldas, pudins, tortas frias, etc.) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Doces (sorvetes) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Cafezinho com no mínimo 30 ml, servido diariamente |
|--|--|--|

| <b>FONTE</b> | <b>VALOR</b> | <b>MÉDIA</b> |
|--------------|--------------|--------------|
| Fonte 1      | 15,00        | 16,00        |
| Fonte 2      | 16,00        |              |
| Fonte 3      | 18,00        |              |
| Fonte 4      | 16,00        |              |
| Fonte 5      | 15,00        |              |

Barra do Corda – MA, em 03 de janeiro de 2022.

**CAP QOPM** **Wlisses Ramon Chaves Silva**  
 Chefe da 4ª Seção do 5º BPM

### ANEXO III – ESTIMATIVA DE CUSTO COM BASE NA PESQUISA MERCADOLÓGICA

**Ref: Termo de Referência:** “Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para sede do 5º Batalhão de Polícia Militar”

#### LOTE ÚNICO – EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS NO PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HUMANA

| ORD | CÓDIGO SIGAA | DISCRIMINAÇÃO  |
|-----|--------------|--|
| 01  | 0011969      | <p>Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Almoço. Suco: preparo com poupa de frutas, contendo no mínimo 200 ml, servido diariamente Entrada: Salada com 3 ingredientes, no mínimo: Salada Crua ( Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc) com no mínimo 50 gramas; podendo ser picada, ralada ou em tiras, com frequências nas refeições semanais de 5 vezes no almoço; Salada Cozida- (Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abóbora, Beterraba e etc.), com no mínimo 60 gramas; podendo ser Cozidas com ou sem maionese, com frequências nas refeições semanais de 2 vezes no almoço; Guarnição: Macarrão, Espaguete, Parafuso ou Argola, preparado ao molho, Alho e Óleo, com no mínimo 80 gramas; Farofa de 1ª qualidade (podendo ser Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos) com no mínimo 50 gramas; Legumes de 1ª qualidade (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.) podendo ser preparada ao molho, alho e óleo, com no mínimo 60 grama. Acompanhamentos: Arroz tipo I (graus longos), Modo de preparo (Ao molho, Alho e Óleo), servido diariamente, com no mínimo 300 gramas; macarrão com ovos, com no mínimo 30 gramas, preparado ao molho, servido 3 vezes no almoço; Farinha D'água natural de 1ª Qualidade servida Diariamente expostos nas mesas dos refeitórios. Leguminosas: Feijão Tipo I (preto), Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca), com 200 gramas, Modo de preparo (Cozido), servido diariamente. Prato Principal: Proteína Bovina, Cozida, Assado, Frito, Grelhada (Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de Fora, Contra filé, Lagarto) no mínimo 200 gramas servidas 3 vezes no almoço. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Peixe cozido e frito (Filé e posta) no mínimo 150 gramas, 1 vez na semana no almoço (quarta feira). Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço) Feijoada (Charque, bacon, pé, orelha e rabo de porco, calabresa, toscana) no mínimo 300 gramas, servido 1 vez no almoço (sexta feira). Panqueca (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Torta (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Sobremesas: deverá ser fornecida para cada pessoa uma das frutas relacionadas de acordo com a gramatura e unidade indicadas: laranja natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1</p> |

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
|                           |  | vez no almoço Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Melancia natural com casca cortada em fatias, com no mínimo 200 gramas, servida 1 vez no almoço Doces (caldas, pudins, tortas frias, etc.) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Doces (sorvetes) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Cafezinho com no mínimo 30 ml, servido diariamente |
| <b>QUANTITATIVO TOTAL</b> |  |  |
| 7.708                     |  |  |
| <b>VALOR UNITÁRIO</b>     |  |  |
| R\$ 16,00                 |  |  |
| <b>VALOR TOTAL</b>        |  |  |
| R\$ 123.328,00            |  |  |

A estimativa de custo foi calculada mediante mapa comparativo de média de preço com base nas propostas apresentadas, ficando estimado em R\$ 123.328,00 (cento e vinte e três mil trezentos e vinte e oito reais).

Barra do Corda – MA, em 03 de janeiro de 2022.

CAP QOPMWlisses **Ramon Chaves** Silva  
Chefe da 4ª Seção do 5º BPM

## **ANEXO IV – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**Ref: Termo de Referência:** “Contratação de empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para sede do 5º Batalhão de Polícia Militar”

As despesas com a contratação da empresa para prestação de serviços especializados no preparo, transporte e fornecimento de refeição humana pronta para a sede do 5º BPM, localizado em Barra do Corda – MA, para exercício do ano de 2022, com custo estimado em R\$ 123.328,00 (cento e vinte e três mil trezentos e vinte e oito reais), devem ser custeados com a dotação orçamentária conforme a seguir:

**EXERCÍCIO: 2022**

**UNIDADE GESTORA – 190115 – 5º BPM BARRA DO CORDA**

**FUNÇÃO – 06 – SEGURANÇA PÚBLICA**

**SUBFUNÇÃO – 181 – POLICIAMENTO OSTENSIVO**

**PROGRAMA – 0577 – MAIS SEGURANÇA**

**AÇÃO – 4700 – PREVENÇÃO E RESTAURAÇÃO DA ORDEM PÚBLICA**

**SUBAÇÃO – 011886 – FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**

**REGIÃO – 0029 – NA REGIÃO DOS GUAJAJARAS**

**PLANO INTERNO – PRVCPMMA001**

**NATUREZA DA DESPESA: 33.90.39**

**FONTE – 0101- TESOURO ESTADUAL**

**VALOR: R\$ 123.328,00 (CENTO E VINTE E TRÊS MIL TREZENTOS E VINTE E OITO REAIS)**

Barra do Corda – MA, em 03 de janeiro de 2022.

**2º Ten. QOPM Luís Amaral da Costa**  
**Chefe do Setor Financeiro do 5º BPM**

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO II – MODELO DE CARTA CREDENCIAL**

**À COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DO 5ºBPM – CSL**

**REF.: PREGÃO Nº 01/ 2022– CSL/5ºBPM**

**DESIGNAÇÃO DE REPRESENTANTE**

Na qualidade de responsável legal pela empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_ credenciamos o Sr. \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF (MF) n.º \_\_\_\_\_, para nos representar na licitação em referência, com poderes para formular ofertas, lances de preço, recorrer, renunciar a recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada.

Atenciosamente,

(Nome e assinatura do responsável legal da proponente)  
RG.....CPF.....

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO III– MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO  
MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A empresa....., signatária, inscrita no CNPJ sob o n.º ..... , sediada na .....(endereço completo)....., por intermédio de seu representante legal, o Sr. (a) ..... , portador da Carteira de Identidade nº ..... SSP ..... e do CPF nº ..... DECLARA, para fins do disposto no subitem ..... do edital, do Pregão Presencial nº 001/2022- 5º BPM, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

....., ..... de ..... de 2022.

.....

(Assinatura do responsável pela empresa)

OBS:

1) Assinalar com um “X” a condição da empresa.

2) Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da Sessão, em separado e antes da abertura dos envelopes de Proposta de Preço e de Habilitação exigidos nesta licitação.

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO IV– DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO  
ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

DECLARAÇÃO

A empresa \_\_\_\_\_, signatária, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_(endereço completo), por seu representante legal, declara, sob as penas da lei, nos termos do artigo 32, § 2.º, da Lei Federal n.º 8.666/93, que até a presente data nenhum fato ocorreu que a inabilite a participar do **PREGÃO Nº 01/2022– CSL-5ºBPM**, e que contra ela não existe nenhum pedido de falência ou de recuperação judicial ou extrajudicial. Declara, outrossim, conhecer na íntegra o edital e que se submete a todos os seus termos.

Barra do Corda - MA, ----- de ----- de 2022.

\_\_\_\_\_  
(nome, assinatura e o n.º da Identidade do declarante)

OBS:

1) Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da Sessão, em separado e antes da abertura dos envelopes de Proposta de Preço e de Habilitação exigidos nesta licitação.

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

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

DECLARAÇÃO

\_\_\_\_\_ (razão social da firma)  
\_\_\_\_\_ (CNPJ) N° \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_ (endereço completo), DECLARA que possui as condições operacionais necessárias ao cumprimento do objeto do Edital referente ao **Pregão N° 01/2022 – CSL/5º BPM** estando ciente de todas as exigências relativas ao mesmo.

Barra do Corda - MA,     dede 2022.

.....  
(Representante legal)

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO VI- TERMO DE COMPROMISSO DE CUMPRIMENTO DA  
LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, PREVIDENCIÁRIA E DE SEGURANÇA DE  
SAÚDE DO TRABALHO**

A empresa \_\_\_\_\_, signatária inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio do seu representante legal o Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, para os fins de direito, caso seja declarada vencedora do certame e celebrado o respectivo Contrato Administrativo, que se compromete a observar a legislação trabalhista, vetando trabalho noturno, perigoso, insalubre a menores de dezoito anos, ou trabalho de menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos previdenciária e de saúde e medicina no trabalho, responsabilizando-se pela formalização e registro contratuais e pela previsão de gastos com meio ambiente do trabalho, incluindo equipamentos de proteção.

Declara, outrossim, conhecer na íntegra o edital e seus anexos e que se submete a todos os seus termos.

Barra do Corda - MA de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável legal da licitante

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO VII– MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO N.º \_\_\_\_\_/2022 – 5ºBPM  
PROCESSO N.º 0000977/2022 - 5ºBPM

**CONTRATO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO, TRANSPORTE E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO HUMANA PRONTA PARA SEDE DO 5º BPM, DE UM LADO, COMO CONTRATANTE, O 5º BATALHÃO DE POLÍCIA MILITAR DO MARANHÃO E, DO OUTRO, COMO CONTRATADA, A EMPRESA**

---

Governo do Estado do Maranhão, através do **5º Batalhão de Polícia Militar do Maranhão - PMMA**, sediado na Av. Pedro Neiva de Santana, s/n - Altamira, CNPJ nº 06.088.448/0001-95, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Comandante e Ordenador de Despesas do 5º Batalhão de Polícia Militar, Major QOPM, Wellington Pereira da Silva, brasileiro, solteiro, RG nº 13.874-PMMA, CPF 752.187.713-68 do outro lado como **CONTRATADA** a empresa: .....; sediada na ..... C.N.P.J. N.º ....., Inscrição Estadual n.º....., neste ato representada pelo Sr. ...., CI n.º ....., CPF n.º ....., têm entre si, ajustado o presente contrato de fornecimento de alimentação para a sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, localizado em Barra do Corda - MA, cuja lavratura foi regularmente autorizada em despacho do Comandante e Ordenador de Despesas do 5º BPM, em decorrência do **Processo Administrativo nº 0000977/2022-PMMA**, que originou o **Edital de Pregão nº 01/2022 –CSL/5º BPM** e seus respectivos Anexos e da Proposta de Preços que a este integram, independentemente de transcrição e se regerá em conformidade com o disposto na Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 3.555/2000, Lei Complementar Federal nº 123/06, e suas alterações pela Lei Complementar Federal nº 147, de 07 de agosto de 2014, aplicando subsidiariamente a Lei Federal n.º 8.666, de 21/06/93 e suas alterações posteriores e pelas cláusulas e condições abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO**

Por este instrumento a CONTRATADA se obriga a preparar, transportar e fornecer alimentação humana pronta, para a sede do 5º BPM, a serem entregues conforme solicitações previstas no Termo de Referência, nas quantidades e especificações constantes do Anexo I do Edital e nos termos da proposta de preços adjudicada em apenso.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR**

O valor global do presente contrato é de R\$\_\_\_\_\_(\_\_\_\_reais e \_\_\_\_\_ centavos), já inclusos no preço todas as despesas e encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes deste contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA apenas o valor da Nota Fiscal de fornecimento efetivamente atendido, depois de conferidas e aprovadas pelo Fiscal do Contrato da CONTRATANTE.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES PARA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS MATERIAIS**

A Contratada deverá garantir que a entrega dos materiais esteja exatamente de acordo às especificações, condições e quantitativos descritos no **Anexo I** do Termo de Referência, bem como em condições adequadas para consumo.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Deverá, diariamente, no período matutino e eventualmente vespertino, ser fornecido para a Sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, localizado no município de Barra do Corda – MA, bairro Altamira, Av. Pedro Neiva de Santana, S/N.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O 5º BPM só fará o recebimento do material após análise efetuada pelo Fiscal de Contrato caso algum item seja rejeitado, a contratada fará a substituição imediata do mesmo, devendo este processo ocorrer sem ônus para a contratante.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - No caso de não serem tomadas providências dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias da solicitação para substituição mencionada nesta cláusula à contratante poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da contratada, sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.

**PARÁGRAFO QUARTO** - A alimentação deve ser entregue na sede do 5º Batalhão de Polícia Militar, localizado na cidade de Barra do Corda – MA, bairro Altamira, Av. Pedro Neiva de Santana, S/N, nas quantidades solicitadas diariamente pela contratante, mediante ordem de fornecimento, obedecendo as condições do **Anexo I**, deste Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor designado para esse fim, bem como atestar, na Nota Fiscal de Serviços/Fatura, a efetiva prestação do serviço.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho;

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado pelas demais prestadoras dos serviços, objeto da contratação, de forma a garantir que aqueles continuem a ser os mais vantajosos para Administração;

**PARÁGRAFO QUARTO** - Documentar as ocorrências verificadas durante a execução do contrato;

**PARÁGRAFO QUINTO** - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada, necessários à execução do contrato;

**PARÁGRAFO SEXTO** - Efetuar os pagamentos devidos á contratada pela prestação dos serviços.

## **CLÁUSULA QUINTA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** -A contratada assume, com exclusividade sua, os riscos, encargos e as despesas do fornecimento do objeto deste Contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**-Organizar, manter e administrar os recursos materiais e humanos na quantidade necessária para melhor prestação dos serviços contratados.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** -Efetuar sob sua exclusiva responsabilidade, os pagamentos devidos aos funcionários e seus fornecedores de matéria prima necessária à prestação dos serviços contratados.

**PARÁGRAFO QUARTO** -Tomar providências imediatas para sanar problemas que comprometam a prestação dos serviços contratados.

**PARÁGRAFO QUINTO** -Fornecer e/ou repor, sem ônus para a Contratante, quando solicitado, os materiais constantes do **Anexo I**, deste termo necessários à prestação dos serviços contratados.

**PARÁGRAFO SEXTO** -Atender prontamente quaisquer exigências do fiscal do Contrato, inerente ao objeto da contratação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Manter, durante toda execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

**PARÁGRAFO OITAVO** -Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela contratante, quanto aos serviços contratados.

**PARÁGRAFONONA** - Emitir planilha de consumo mensal que permita ao Fiscal do Contrato a conferência comparativa das quantidades solicitadas e fornecidas do objeto do contrato.

**PARÁGRAFO DÉCIMO**- Apresentar Nota Fiscal/Fatura, em duas vias, discriminando em separado os serviços utilizados no período.

**PARÁGROFO DÉCIMO PRIMEIRO** - A Contratada deverá iniciar o atendimento a partir da homologação do contrato, devendo, para tanto, apresentar documentações fiscais e trabalhistas necessárias.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO**

A CONTRATANTE se obriga a proceder ao pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, após apresentação pela CONTRATADA, da Nota Fiscal do fornecimento com o respectivo atesto e aceite da CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE, através de depósito na conta corrente da CONTRATADA sob nº....., na Agência.....do Banco.....

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com as respectivas quantidades fornecidas com preços unitário e total, em nome do 5º Batalhão de Polícia Militar, constando o endereço do local de entrega.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Caso o pagamento seja efetuado em data além do prazo estabelecido no *caput* desta Cláusula, a CONTRATANTE fica sujeita à multa de mora correspondente a 0,33 (trinta e três centésimos por cento) ao dia, sobre o valor da nota fiscal, até o limite máximo de 10% (dez por cento), desde que, para isto, não tenha concorrido a CONTRATADA.

**PARÁGRAFO QUARTO** – A CONTRATANTE não pagará multa por atraso nos fornecimentos cobrados através e documentos não hábeis, total ou parcialmente, bem como por motivo de pendência ou descumprimento de obrigações contratuais.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Os quantitativos serão entregues quando e conforme quantidade solicitada pelo Fiscal do Contrato, devendo os custos das solicitações serem totalizadas mensalmente para fins de pagamento pela CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos financeiros para execução do presente contrato são provenientes da seguinte dotação orçamentária:

**EXERCÍCIO – 2022**

**UNIDADE GESTORA – 190115 –5º BPM BARRA DO CORDA**

**FUNÇÃO – 06 – SEGURANÇA PÚBLICA**

**SUBFUNÇÃO – 181 POLICIAMENTO OSTENSIVO**

**PROGRAMA – 0577 – MAIS SEGURANÇA**

**AÇÃO – 4700 – PREVENÇÃO E RESTAURAÇÃO DA ORDEM PÚBLICA**

**SUBAÇÃO – 011886 – FORNECIMENTO DE ALIMENTOS**

**REGIÃO – 0029 – NA REGIÃO DOS GUAJAJARAS**

**PLANO INTERNO – PRVCPMMA001**

**FONTE – 0101 – TESOURO ESTADUAL**

**NATUREZA DA DESPESA: 33.90.39**

**VALOR: \_\_\_\_\_**

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA HABILITAÇÃO**

A contratada terá que manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme previsto no inciso XIII, do Art. 55, da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA**

O contrato terá a validade a contar da data assinatura do contrato até **31 de dezembro de 2022**, ficando sua eficácia condicionada à publicação de extrato do contrato no Diário Oficial do Estado do Maranhão, não sendo admitida a prorrogação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO INADIMPLEMENTO E SANÇÕES**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O atraso injustificado na prestação dos serviços ou entrega dos materiais sujeitará a contratada à aplicação das seguintes multas de mora:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela do objeto em atraso, desde o segundo até o trigésimo dia;
- b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela em atraso, a partir do trigésimo primeiro dia, não podendo ultrapassar 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Além das multas aludidas no item anterior, a contratante, poderá aplicar as seguintes sanções à contratada, garantida a prévia e ampla defesa, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato:

- a) Advertência escrita;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) Declaração de inidoneidade para participar de licitação e assinar contratos com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos ou até que o contrato cumpra as condições de reabilitação;
- d) Suspensão temporária de participação em licitações com a administração por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea “b”.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Caberá ao Fiscal do Contrato, designado pela contratante, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

**PARÁGRAFO QUINTO** - A contratada estará sujeita à aplicação de sanções administrativas, dentre outras hipóteses legais, quando:

- a) Entregar os materiais em desconformidade com o especificado e aceito;
- b) Não substituir, no prazo estipulado, o material recusado pela contratante;
- c) Descumprir os prazos e condições previstas no Termo de Referência.

**PARÁGRAFO SEXTO** - As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela contratante.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da contratada, amigável ou judicialmente.

**PARÁGRAFO OITAVO** - Se a contratada ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Competirá ao auxiliar do Chefe da 4ª Seção do 5º BPM, exercer a função de Fiscal do Contrato, realizar diariamente a fiscalização, controle e acompanhamento das condições estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o Art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - O Fiscal de contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, bem como propondo a aplicação das penalidades previstas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

O Contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666 de 21.06.1993, desde que haja interesse da Contratante, com a apresentação das devidas justificativas.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA INEXECUÇÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do art. 77 da Lei 8.666/93.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

O atraso nos pagamentos, por período superior a 90 (Noventa) dias úteis, após a emissão da nota fiscal, implicará na rescisão do contrato, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, desobrigando a CONTRATADA do fornecimento da quantidade restante, sem prejuízo do direito de receber o valor correspondente à quantidade até então fornecida e não paga.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Os demais motivos ensejadores da rescisão contratual estão previstos no art. 78, da Lei Federal nº 8.666/93, que ocorrerá nos termos do art. 79, do mesmo diploma legal.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO**

A CONTRATANTE fará publicar no Diário Oficial do Estado, o extrato do presente Contrato, às suas expensas, no prazo e condições estabelecidas no Art. 61 parágrafo único da Lei nº 8.666/93.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES**

A CONTRATADA se obriga a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até 25% (Vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA COMUNICAÇÃO**

Qualquer comunicação entre as partes a respeito deste Contrato só produzirá efeitos se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

## **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

Fica eleito o foro desta Cidade de Barra do Corda - MA, para dirimir qualquer dúvida oriunda do presente Instrumento. E, por estarem de pleno e comum acordo, as partes, assinam o presente Instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo assistiram.

Barra do Corda - MA,      de      de 2022.

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_

CONTRATADA: \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**

**ANEXO VIII– PLANILHA DE ITENS A SEREM LICITADOS APÓS APLICAÇÃO  
DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006**

| LOTE 01 COTA PRINCIPAL |  |         |        |  |
|------------------------|--|---------|--------|--|
| ITEM                   | ESPECIFICAÇÃO  | UNID.   | QUANT. | Aplic. Lcp<br>123/2006<br>Art. 48, inc.<br>III |
| 1                      | <p>Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Almoço. Suco: preparo com poupa de frutas, contendo no mínimo 200 ml, servido diariamente. Entrada: Salada com 3 ingredientes, no mínimo: Salada Crua ( Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc) com no mínimo 50 gramas; podendo ser picada, ralada ou em tiras, com frequências nas refeições semanais de 5 vezes no almoço; Salada Cozida-(Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abobora, Beterraba e etc.), com no mínimo 60 gramas; podendo ser Cozidas com ou sem maionese, com frequências nas refeições semanais de 2 vezes no almoço; Guarnição: Macarrão, Espaguete, Parafuso ou Argola, preparado ao molho, Alho e Óleo, com no mínimo 80 gramas; Farofa de 1ª qualidade (podendo ser Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos) com no mínimo 50 gramas; Legumes de 1ª qualidade (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.) podendo ser preparada ao molho, alho e óleo, com no mínimo 60 grama. Acompanhamentos: Arroz tipo I (graus longos), Modo de preparo (Ao molho, Alho e Óleo), servido diariamente, com no mínimo 300 gramas; macarrão com ovos, com no mínimo 30 gramas, preparado ao molho, servido 3 vezes no almoço; Farinha D'água natural de 1ª Qualidade servida Diariamente expostos nas mesas dos refeitórios. Leguminosas: Feijão Tipo I (preto), Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca), com 200 gramas, Modo de preparo (Cozido), servido diariamente. Prato Principal: Proteína Bovina, Cozida, Assado, Frito, Grelhada (Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de Fora, Contra filé, Lagarto) no mínimo 200 gramas servidas 3 vezes no almoço. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Peixe cozido e frito (Filé e posta) no mínimo 150 gramas, 1 vez na semana no almoço (quarta feira). Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço) Feijoada (Charque, bacon, pé, orelha e rabo de porco, calabresa, toscana) no mínimo 300 gramas, servido 1 vez no almoço (sexta feira). Panqueca (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Torta (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Sobremesas: deverá ser fornecida para cada pessoa uma das frutas relacionadas de acordo com a gramatura e unidade indicadas: laranja natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Melancia natural com casca cortada em fatias, com no mínimo 200 gramas, servida 1 vez no almoço Doces (caldas, pudins, tortas frias, etc.) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Doces (sorvetes) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Cafezinho com no mínimo 30 ml, servido diariamente.</p> | 1 - Un. | 5.781  | 75%  |

LOTE 1. 1 COTA RESEVADA A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UNID.   | QUANT. | Aplic.<br>Lcp123/2006<br>Art. 48, inc.<br>III |
|------|--|---------|--------|---|
| 1    | <p>Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Almoço. Suco: preparo com poupa de frutas, contendo no mínimo 200 ml, servido diariamente. Entrada: Salada com 3 ingredientes, no mínimo: Salada Crua ( Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc) com no mínimo 50 gramas; podendo ser picada, ralada ou em tiras, com frequências nas refeições semanais de 5 vezes no almoço; Salada Cozida-(Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abobora, Beterraba e etc.), com no mínimo 60 gramas; podendo ser Cozidas com ou sem maionese, com frequências nas refeições semanais de 2 vezes no almoço; Guarnição: Macarrão, Espaguete, Parafuso ou Argola, preparado ao molho, Alho e Óleo, com no mínimo 80 gramas; Farofa de 1ª qualidade (podendo ser Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos) com no mínimo 50 gramas; Legumes de 1ª qualidade (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.) podendo ser preparada ao molho, alho e óleo, com no mínimo 60 grama. Acompanhamentos: Arroz tipo I (graus longos), Modo de preparo (Ao molho, Alho e Óleo), servido diariamente, com no mínimo 300 gramas; macarrão com ovos, com no mínimo 30 gramas, preparado ao molho, servido 3 vezes no almoço; Farinha D'água natural de 1ª Qualidade servida Diariamente expostos nas mesas dos refeitórios. Leguminosas: Feijão Tipo I (preto), Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca), com 200 gramas, Modo de preparo (Cozido), servido diariamente. Prato Principal: Proteína Bovina, Cozida, Assado, Frito, Grelhada (Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de Fora, Contra filé, Lagarto) no mínimo 200 gramas servidas 3 vezes no almoço. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Peixe cozido e frito (Filé e posta) no mínimo 150 gramas, 1 vez na semana no almoço (quarta feira). Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço) Feijoada (Charque, bacon, pé, orelha e rabo de porco, calabresa, toscana) no mínimo 300 gramas, servido 1 vez no almoço (sexta feira). Panqueca (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Torta (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Sobremesas: deverá ser fornecida para cada pessoa uma das frutas relacionadas de acordo com a gramatura e unidade indicadas: laranja natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Melancia natural com casca cortada em fatias, com no mínimo 200 gramas, servida 1 vez no almoço Doces (caldas, pudins, tortas frias, etc.) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Doces (sorvetes) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Cafezinho com no mínimo 30 ml, servido diariamente.</p> | 1 - Un. | 1.927  | 25%   |

**PREGÃO 01/2022 – CSL/5ºBPM**  
**ANEXO IX– MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**

Timbre da empresa

Dados da empresa: CNPJ Endereço; Cidade; Telefone; E-mail; Outros considerados essenciais.

**Preencher: Lote 01 Cota Principal ou Lote 1.1 Cota Reservada a Microempresa e Empresas de Pequeno Porte, conforme referenciado no Anexo VIII.**

| ORD                | COD. SIGA | DISCRIMINAÇÃO  | QUANT. | VALOR UNIT. |
|--------------------|-----------|--|--------|-------------|
| 01                 | 0011969   | Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Almoço. Suco: preparo com poupa de frutas, contendo no mínimo 200 ml, servido diariamente Entrada: Salada com 3 ingredientes, no mínimo: Salada Crua (Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc) com no mínimo 50 gramas; podendo ser picada, ralada ou em tiras, com frequências nas refeições semanais de 5 vezes no almoço; Salada Cozida-(Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abobora, Beterraba e etc.), com no mínimo 60 gramas; podendo ser Cozidas com ou sem maionese, com frequências nas refeições semanais de 2 vezes no almoço; Guarnição: Macarrão, Espaguete, Parafuso ou Argola, preparado ao molho, Alho e Óleo, com no mínimo 80 gramas; Farofa de 1ª qualidade (podendo ser Ensopados, Cozidos, Purês, e Fritos) com no mínimo 50 gramas; Legumes de 1ª qualidade (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.) podendo ser preparada ao molho, alho e óleo, com no mínimo 60 grama. Acompanhamentos: Arroz tipo I (graus longos), Modo de preparo (Ao molho, Alho e Óleo), servido diariamente, com no mínimo 300 gramas; macarrão com ovos, com no mínimo 30 gramas, preparado ao molho, servido 3 vezes no almoço; Farinha D'água natural de 1ª Qualidade servida Diariamente expostos nas mesas dos refeitórios. Leguminosas: Feijão Tipo I (preto), Mulata Gorda, Sempre Verde, Carioca), com 200 gramas, Modo de preparo (Cozido), servido diariamente. Prato Principal: Proteína Bovina, Cozida, Assado, Frito, Grelhada (Alcatra, Patinho, Chã de dentro, Chã de Fora, Contra filé, Lagarto) no mínimo 200 gramas servidas 3 vezes no almoço. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Peixe cozido e frito (Filé e posta) no mínimo 150 gramas, 1 vez na semana no almoço (quarta feira). Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço Aves assada e frita (coxa e sobre coxa, no mínimo 150 gramas, servido 2 vezes no almoço) Feijoada (Charque, bacon, pé, orelha e rabo de porco, calabresa, toscana) no mínimo 300 gramas, servido 1 vez no almoço (sexta feira). Panqueca (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Torta (frango, carne, bovina) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Sobremesas: deverá ser fornecida para cada pessoa uma das frutas relacionadas de acordo com a gramatura e unidade indicadas: laranja natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no almoço Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no almoço Melancia natural com casca cortada em fatias, com no mínimo 200 gramas, servida 1 vez no almoço Doces (caldas, pudins, tortas frias, etc.) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Doces (sorvetes) com no mínimo 100 gramas, servido quando solicitado Cafezinho com no mínimo 30 ml, servido diariamente. |        |             |
| <b>VALOR TOTAL</b> |           |  |        |             |

Propomos o valor acima com prazo para o início da prestação dos serviços conforme ordem de fornecimento e validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua assinatura.

Cidade, data.

Assinatura do representante legal

RG e CPF