

PREGÃO 01/2023 – 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

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, 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\$ 97.554,96 (noventa e sete mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e noventa e seis centavos).
- 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 Wlisses Ramon Chaves Silva	Chefe da 4ª Seção – 5º BPM	
P/4 – 5º BPM	3º SGT Nisson Lopes Noletto	Auxiliar na 4ª Seção – 5º BPM	

- g. Data da elaboração:** 11/08/2023.
- h. Data prevista para implantação:** Imediata.
- i. Nº da versão:** 01.2023

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 2023, 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 Brisa 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 proteicos, 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 café da manhã, almoço e jantar, 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\$ 97.554,96 (noventa e sete mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e noventa e seis centavos).

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 (dezesesseis) 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 café da manhã serem entregues às 07h, almoço às 11h00 e jantar 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 2023**, ficando sua eficácia condicionada à publicação de extrato do contrato no Diário Oficial do Estado do Maranhão.

16. INADIMPLENTO 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\$ 97.554,96 (noventa e sete mil, quinhentos e cinquenta

e quatro reais e noventa e seis centavos), 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 11 de agosto de 2023.

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

APROVO O PRESENTE TERMO NA FORMA DA LEI

EM: ____/____/2023

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
Telefãx: (0xx99) 3643-1272/1904. E-mail: 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 regularmente café da manhã, almoço e jantar serão feitas no self-service ou, conforme solicitação, em marmitex (quentinha) com pelo menos 03 (três) divisórias para alimentação, dentro de caixa térmica de fibra, com colheres descartáveis e guardanapos.

Para servir as refeições, a CONTRATADA deverá dispor de:

- a) No mínimo 3 (três) dúzias de pratos rasos todos em porcelana, branco e liso;
- b) Embalagens de alumínio com no mínimo 03 (três) divisórias, para os casos de emergência, em que haja emprego da tropa ou em ocasiões que assim requeira;
- c) Copos descartáveis (para água e cafezinho);
- d) Colheres descartáveis e guardanapos;
- e) No mínimo, 3 (três) dúzias de pratos de sobremesa, todos em porcelana branca;
- f) No mínimo, 3 (três) dúzias de talhars inoxidável;
- g) No mínimo, 3 (três) dúzias de copos de vidro liso e transparente para água;
- h) No mínimo, 3 (três) dúzias de xícaras em porcelana para café da manhã;
- i) No mínimo de 3 (três) toalhas para o cassino de oficiais e 02 (duas) toalhas para o cassino dos praças, compatível com as mesas;

As reposições dos materiais gastos, insuficientes e inservíveis, durante a execução do contrato, serão de inteira responsabilidade da contratada.

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, às especificações de vestuário, estabelecidas às empresas do ramo de alimentação industrial.

3.3 A higienização dos cassinos de oficiais, subtenentes, sargentos e cabos e soldados, será feita pela CONTRATADA, assim como, a manutenção destes mesmos espaços com galheteiros e toalhas;

3.4 Manutenção das instalações elétrica e hidráulica;

3.5 A CONTRATADA deverá ter equipamento para ESTERILIZAÇÃO de pratos talheres e copos.

4. SOBRAS E GÊNEROS EXCEDENTES

4.1 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição e os gêneros excedentes que não tenham sido processados não poderão ser reutilizados em nenhuma hipótese.

5. CONTEÚDO DO CARDÁPIO

5.1 As refeições: Deverão ser servidas com as variedades que compreendem a entrada, guarnições, acompanhamentos, proteicos, 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:

5.1.1 Café da Manhã

O pão será dentro da gramatura especificada e com preparação no mesmo dia.

Os frios (QUEIJO PRATO E PRESUNTO) a serem colocados nos pães para café e lanche para servidores, assim como, servidos isoladamente deverão ser de primeira qualidade.

Alimento	Unidade	Quant Preparada	Classificação	Frequência
Café	MI	80	A vácuo	Diariamente
Leite	MI	80	Longa Vida	Diariamente
Pão	Und	50	Francês	Diariamente
Manteiga	Gramas	05	1ª Qualidade	Diariamente
Queijo Prato	Gramas	20	1ª Qualidade	Diariamente
Presunto	Gramas	20	1ª Qualidade	Diariamente
Fruta	Gramas	100	Natural com casca	Diariamente
Iogurte	MI	No mínimo 160ml	1ª Qualidade	Diariamente

5.1.2 Almoço e jantar

A – Serviços

Alimento	Unidade	Quant Preparada	Classificação	Frequência
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
Salada Crua (Alface, Acelga, Repolho, Tomate, Pepino, Cenoura, Beterraba e etc.)	Gramas	50	Ralada, Picada, Tiras e etc.	5 vezes no almoço 4 vezes no jantar

Salada Cozida (Batata inglesa, Batata doce, Cenoura, Abóbora, Beterraba e etc.)	Gramas	60	Cozidas com ou sem maionese	2 vezes no almoço 3 vezes no jantar
---	--------	----	-----------------------------	--

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	Ensopados, Cozidos, Purês e Fritos
Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu, Abóbora e etc.)	Gramas	60	1ª Qualidade	Modo de preparo ao molho, alho e óleo

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 3 vezes no jantar
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, Assado, Frita Grelhada	3 vezes no almoço 4 vezes no jantar
	Gramas	200	Bisteca	Frita	Quando solicitada

	Gramas	200	Almôndegas	Ao molho	Quando solicitada
Peixe	Gramas	150	Filé e Posta	Cozido e Frito	1 vez na semana no almoço (Quarta-feira)
Aves	Gramas	150	Peito, Filé de peito	Cozida, Assada, Frita, Grelhada	2 vezes no almoço 3 vezes no jantar
	Gramas	250	Coxa e Sobre coxa	Assada, 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

I – Proteína

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 2 vezes no jantar
Tangerina	Gramas	100	Natural com casca	1 vez no almoço 1 vez no jantar
Banana	Gramas	100	Natural com casca	2 vezes no almoço 2 vezes no jantar
Maça	Gramas	100	Natural com casca	1 vez no almoço 2 vezes no jantar
Melancia	Gramas	200	Natural com casca cortada em fatias	1 vez no almoço
Doces	Gramas	100		Quando Solicitada

G – Doces

Alimento	Unidade	Quant Preparada	Frequência nas refeições semanais
Compotas 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

6. CARDÁPIO

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

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

7. EMBALAGENS E ACESSÓRIOS

7.1 Almoços e Jantares nos Refeitórios no Quartel do 5º Batalhão da PMMA, (Oficiais, St e Praças):

- a) Palitos de madeira para dentes embalados individualmente.
- b) Guardanapos, tamanho 22X23.
- c) Pratos em porcelana, branco, liso e raso
- d) Talheres de aço inoxidável embalados individualmente.
- e) Copos descartáveis para água e cafezinho.
- f) Xícaras em porcelana para café da manhã.
- g) Galeteiros inox.

7.2 No local onde houver serviço de self-serviço, deverá ter uma ou mais pessoas da empresa para servir a alimentação aos policiais da Unidade;

7.3 Em cada local onde houver serviço self-serviço, deverá ter uma ou mais pessoas de empresa para executar os serviços gerais de limpeza e higienização, bem como a reposição dos materiais utilizados em tais serviços;

7.4 O fechamento do consumo do mês para efeito de conferência e pagamento, deverá ser entregue em mapa feito pela CONTRATADA até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

8. 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
Café da manhã	Dia Útil	22
	Sábados, Domingos e Feriados	14
Almoço	Dia Útil	30
	Sábados, Domingos e Feriados	14
Jantar	Dia Útil	14
	Sábados, Domingos e Feriados	14

9. PROJEÇÃO DE CONSUMO

O quadro a seguir detalha a previsão de consumo a partir do dia 01 de setembro até 31 de dezembro de 2023.

Item	Cód. Siga	Refeição	Data	Expectativa de dias	Quantitativo Diário	Total
01	0013594	Café da manhã	Dia Útil	81	22	1782
			Sábados, Domingos e Feriados	41	14	196
02	0011969	Almoço	Dia Útil	81	30	2430
			Sábados, Domingos e Feriados	41	14	196
03	0011968	Jantar	Dia Útil	81	14	1134
			Sábados, Domingos e Feriados	41	14	196
TOTAL						5934

Quartel em Barra do Corda – MA, 11 de agosto de 2023.

CAP QOPM Wlisses **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 2023, foi iniciada pesquisa de preços no Sistema de Gestão Administrativa (SIGA) sendo gerada a Pesquisa de Preço nº 16220

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, apenas 03 (três) 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: 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 3: 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
	0013594	Desejum: café da manhã, com leite, pão, margarina, presunto e queijo. Acondicionado em garrafa térmica.
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 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
	0011968	Preparo, transporte e fornecimento de refeições prontas e acondicionadas: Jantar 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 4 vezes no jantar; 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 3 vezes no jantar; 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 jantar; 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 jantar. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar) 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 jantar Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no jantar Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar 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
--	--	---

ITEM	FONTE	VALOR	MÉDIA TOTAL
Item 1	01	R\$ 10,00	R\$ 08,66
	02	R\$ 08,00	
	03	R\$ 08,00	
Item 2	01	R\$ 19,00	R\$ 20,33
	02	R\$ 20,00	
	03	R\$ 22,00	
Item 3	01	R\$ 19,00	R\$ 20,33
	02	R\$ 20,00	
	03	R\$ 22,00	

Barra do Corda – MA, em 11 de agosto de 2023.

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, 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</p>

		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
QUANTITATIVO TOTAL		
5934		
VALOR UNITÁRIO		
ITEM 01	ITEM 02	ITEM 03
R\$ 08,66	R\$ 20,33	R\$ 20,33
VALOR TOTAL		
R\$ 97.554,96		

A estimativa de custo foi calculada mediante mapa comparativo de média de preço com base nas propostas apresentadas, ficando estimado em de R\$ 97.554,96 (noventa e sete mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e noventa e seis centavos)

Barra do Corda – MA, em 11 de agosto de 2023.

CAP QOPM Wlisses **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 2023, com custo estimado em R\$ 97.554,96 (noventa e sete mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e noventa e seis centavos), devem ser custeados com a dotação orçamentária conforme a seguir:

EXERCÍCIO: 2023

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\$ 97.554,96 (NOVENTA E SETE MIL, QUINHENTOS E CINQUENTA E QUATRO REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS)

Barra do Corda – MA, em 11 de agosto de 2023.

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

PREGÃO 01/2023 – CSL/5ºBPM

ANEXO II – MODELO DE CARTA CREDENCIAL

À COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DO 5ºBPM – CSL

REF.: PREGÃO Nº 01/ 2023– 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 01/2023 – 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 n.º SSP e do CPF n.º DECLARA, para fins do disposto no subitem do edital, do Pregão Presencial n.º 001/2023- 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 n.º 123, de 14/12/2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

....., de de 2023.

.....

(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 01/2023 – 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 01/2023– 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 2023.

(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 01/2023 – 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° 01/2023 – CSL/5º BPM** estando ciente de todas as exigências relativas ao mesmo.

Barra do Corda - MA, de _____ de 2023.

.....
(Representante legal)

PREGÃO 01/2023 – 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 2023.

Assinatura do responsável legal da licitante

PREGÃO 01/2023 – CSL/5ºBPM
ANEXO VII– MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º _____/2023 – 5ºBPM
PROCESSO N.º 0144691/2023 - 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 N.º 0144691/2023 -PMMA**, que originou o **Edital de Pregão n.º 01/2023 – 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 n.º 3.555/2000, Lei Complementar Federal n.º 123/06, e suas alterações pela Lei Complementar Federal n.º 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), referente ao preparo, transporte e fornecimento de alimentação humana pronta na **Cláusula Primeira**, a

ser pago integralmente, consoante apresentação da nota fiscal.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os preços permanecerão fixos e irrealizáveis.

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.

PARÁGRAFO NONA - 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 – 2023

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 2023**, 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

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.

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”.

PARAGRAFO 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 n.º 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 n.º 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 2023.

CONTRATANTE: _____

CONTRATADA: _____

TESTEMUNHAS:

PREGÃO 01/2023 – CSL/5ºBPM

ANEXO VIII– PLANILHA DE ITENS A SEREM LICITADOS

LOTE 01 COTA PRINCIPAL			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Desejum: café da manhã, com leite, pão, margarina, presunto e queijo. Acondicionado em garrafa térmica.	1 - Un.	1.978
2	Preparo, transporte e fornecimento de refeições prontas e acondicionadas: 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 4 vezes no jantar; 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 3 vezes no jantar; 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 jantar; 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 jantar. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar) 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 jantar Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no jantar Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar 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	1 - Un.	2.626

3	<p>Preparo, transporte e fornecimento de alimentação pronta e acondicionada: Jantar. 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 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.	1330
---	---	---------	------

PREGÃO 01/2023 – CSL/5ºBPM

ANEXO IX– MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Timbre da empresa

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

ORD	CÓDIGO SIGAA	DISCRIMINAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
	0013594	Desejum: café da manhã, com leite, pão, margarina, presunto e queijo. Acondicionado em garrafa térmica.	
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 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	
	0011968	Preparo, transporte e fornecimento de refeições prontas e acondicionadas: Jantar 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 4 vezes no jantar; 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 3 vezes no jantar; 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 jantar; 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 jantar. Proteína Bovina Frita (Bisteca) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Proteína Bovina (almôndegas ao molho) no mínimo 200 gramas, servida quando solicitado. Aves Cozida, assada, frita, grelhada (peito, filé de peito), no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar Aves assada e frita (coxa e sobrecoxa, no mínimo 150 gramas, servido 3 vezes no jantar) 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 jantar Tangerina: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 1 vez no jantar Banana: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar Maçã: natural com casca, com no mínimo 100 gramas, servida 2 vezes no jantar 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	

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

Propomos o valor acima com prazo para o início da prestação dos serviços conforme ordem de fornecimento e validade da proposta de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua assinatura.

Cidade, data.

Carimbo e assinatura do representante legal
CPF:

Carimbo da Empresa licitante com CNPJ