



ESTADO DO MARANHÃO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

Processo: 2024.190111.12593

Setor: 12º BATALHÃO DE BOMBEIROS MILITAR

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento diário de alimentação preparada, servida em balcão térmico, por um período de 03 (três) meses, conforme estimativa contida em tabela, nas espécies desjejum, almoço e jantar, para os Militares do 12º Batalhão de Bombeiros Militar – 12ºBBM, em Açailândia - MA.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 9.818, de 27 de setembro de 2020.

1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA MODALIDADE E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

A contratação será na modalidade **Dispensa de Licitação do tipo Menor Preço** para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação preparada para os militares do 12ºBBM/MA, pertencentes à área do Interior do Estado do Maranhão, em conformidade com a Lei Federal nº 13.133/2021 e suas alterações, aplicando subsidiariamente demais normas regulamentares pertinentes à espécie.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no item 4 e no Anexo I, deste Termo de Referência.

4. DA JUSTIFICATIVA

4.1. O serviço bombeiro militar compreende a missão constitucional de prestar serviço à comunidade, tanto em caráter ordinário ou extraordinário, quanto em caráter especial; seja no âmbito administrativo ou operacional; A importância do profissional bombeiro é reconhecida por toda a sociedade, pois este cumpre suas atividades cotidianamente com dedicação, responsabilidade, eficiência e como principal intuito de salvaguardar o cidadão, o patrimônio e o meio ambiente. A presente contratação se justifica pelo fato de que, devido a atividade fim do bombeiro militar, há muitas perdas calóricas, através de jornadas de serviços que, muitas vezes, são extenuantes e extensas. Além disso, o 12ºBBM não dispõe de nutricionista e cozinheiro(a), contribuindo para uma alimentação que não supre de maneira efetiva os déficits calóricos, podendo afetar diretamente a prestação de serviço na referida UBM.

5. PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E GARANTIA CONTRATUAL

5.1. O prazo para início do fornecimento da alimentação será a partir da assinatura do contrato.

5.2. O local de entrega do fornecimento da alimentação será no quartel do 12ºBBM, com sede no município de Açailândia – MA, localizado na Rua Maranhão do Sul - Qd 09, Lote 01 - Bairro Parque da Lagoa, Açailândia – MA. Cep.: 65930-000.

5.3. Toda prorrogação do prazo de entrega deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela Autoridade Competente, devendo a solicitação ser encaminhada ao Órgão Demandante, até 05 (cinco) dias antes do término do prazo indicado no item 5.1.

5.4. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

5.5. A determinação e indicação dos locais para prestação dos serviços serão indicadas na Ordem de Fornecimento, no momento de sua devida emissão, considerando os locais de atuação do 12ºBBM.

5.6. A entrega deverá ser realizada pelo contratado, em data e horário informados pelo Gestor e/ou Fiscal do Contrato, através da expedição e envio de ordem de fornecimento ao contratado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 13.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros;

7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 13.133, de 2021, art. 117, caput](#));

7.3. A CONTRATANTE designará um FISCAL DE CONTRATO, o qual promoverá o acompanhamento do fornecimento dos produtos e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma

7.4. Para o presente procedimento de contratação, será designado um militar do 12ºBBM mediante portaria, para atuar como fiscal titular do Contrato e outro militar mediante portaria, para atuar como fiscal, na ausência do fiscal titular.

7.5. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da

contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos [comprobatórios pertinentes, caso necessário \(Art. 23, I e II, do Decreto nº 10.246, de 2022\)](#);

7.6. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome [as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; \(Decreto nº 10.246, de 2022, art. 23, IV\)](#);

8. VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. O prazo de vigência do Contrato será de 03 (três) meses a partir da sua assinatura, observadas as disposições constantes no art. 105 da Lei Federal nº 13.133/2021, ficando sua eficácia condicionada à publicação no Diário Oficial do Estado do Maranhão.

8.2. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da CONTRATANTE:

9.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;

9.3. Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Termo de Referência;

9.5. Comunicar à CONTRATADA após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos produtos adquiridos;

9.6. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;

9.6. Efetuar o pagamento da CONTRATADA no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato;

9.7. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da CONTRATADA:

10.2. Entregar todos os objetos novos e de primeira qualidade, conforme especificações do Termo de Referência, sob pena de impugnação dos mesmos pela fiscalização;

10.3. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.4. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;

10.5. Apresentar à CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações;

10.6. Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros quando da execução do contrato;

10.6. Substituir eventuais peças que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações;

10.7. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo

previsto, com a devida comprovação;

10.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada,

exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

10.9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

10.10. Prever em seu orçamento, todas as despesas diretas e indiretas para o completo fornecimento dos materiais descritos neste Termo de Referência;

10.11. Fornecer mão de obra especializada para entrega, montagem e/ou instalação quando o (s) objeto (s) adquirido(s) necessitarem ou quaisquer outros serviços especializados, sem ônus para a CONTRATANTE.

11. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1. Os pagamentos da alimentação preparada e fornecida serão efetuados mensalmente por meio de ordem bancária emitida em nome da Contratada, para crédito na conta corrente por ela indicada;

11.2. O 12ºBBM terá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para efetivar o pagamento, contados da data de recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada, desde que não haja fator impeditivo provocado pela Contratada;

11.3. A Nota Fiscal deverá ser emitida de acordo com as respectivas quantidades do produto fornecido, com preço unitário e preço total, contendo o endereço do local de entrega, devendo, ainda, ter no verso, o atesto do recebimento dos produtos.

11.4. O contratado deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo demonstrar tal situação em todos os seus pedidos de pagamentos por meio da seguinte documentação:

- a) Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;
- b) Certidão Regularidade do FGTS - CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - CNDT;
- d) Certidão Negativa do SAAE, caso a empresa seja do Estado do Maranhão;
- e) Outros que sejam necessários para a realização do certame.

11.5. A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado para retificação e reapresentação.

11.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 13.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

11.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

11.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato;

11.8. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa e após devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito;

11.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

11.10. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Estado do Maranhão, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

12.2. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Secretaria de Estado da Segurança Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso na execução do serviço, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho;
- c) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado;
- d) Suspensão temporária de participação em licitações com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Secretaria de Estado da Segurança Pública, pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;
- f) As multas a que se referem os subitens anteriores serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados pela Secretaria de Estado da Segurança Pública ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados a partir da data da notificação e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico;
- g) A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da Lei.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

| | |
|----------------------|--------------------------------------|
| EXERCÍCIO | 2025 |
| Unidade Gestora | 190.179 |
| Unidade Orçamentária | 19.111 |
| Função | 06 – Seg. Pública |
| Subfunção | 122 – Administração Geral |
| Projeto / Atividade | 4450– Gestão do Custeio BM |
| Programa | 0601 – Mais Proteção e Defesa Civil |
| Subação | 016071 – Fornecimento de alimentação |
| Natureza da Despesa | 33.90.30 – Material de Consumo |
| Fonte de Recurso | 1.500.101.000000 |

| | |
|-------|---|
| Valor | R\$ 29.110,95 (Vinte nove mil, cento e dez reais e noventa e cinco centavos) |
|-------|---|

| | |
|----------------------|---|
| EXERCÍCIO | 2025 |
| Unidade Gestora | 190.179 |
| Unidade Orçamentária | 19.111 |
| Função | 06 – Seg. Pública |
| Subfunção | 182 – Defesa Civil |
| Projeto / Atividade | 4152– Coscip |
| Programa | 0601 – Mais Proteção e Defesa Civil |
| Subação | 011761 – Fornecimento de alimentação |
| Natureza da Despesa | 33.90.30 – Material de Consumo |
| Fonte de Recurso | 1.753.129.000000 |
| Valor | R\$ 29.110,95 (Vinte nove mil, cento e dez reais e noventa e cinco centavos) |

14. ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO

14.1 TIPOS DE REFEIÇÕES

14.1. O fornecimento das refeições será realizado da seguinte forma:

Em caráter ordinário – mediante entrega no refeitório do 12º Batalhão de Bombeiros Militar sediada no município de Açailândia – MA, localizado na Rua Maranhão do Sul - Qd 09, Lote 01 - Bairro Parque da Lagoa, Açailândia – MA. Cep.: 65930-000, compreendendo desjejum, almoço e jantar.

Em caráter extraordinário e/ou especial – mediante entrega no local onde se desenvolver o emprego da tropa, que inviabilize o deslocamento do BM para o refeitório da Unidade.

14.2. A distribuição das refeições no refeitório será servida em balcão térmico com os alimentos servidos em cubas separadas para cada tipo de refeição (tipo: arroz cuba1, feijão cuba2, peixe3, etc.) que proporcionem ao bombeiro militar servir-se em quantidade e qualidade dos componentes constantes do cardápio, conforme descrito abaixo:

15. CONTEÚDO DO CARDÁPIO

15.1. ALMOÇO/JANTAR

15.2. No refeitório deverá por responsabilidade da contratada, constar sobre as mesas recipientes com sal, palitos, guardanapos, pimenta, vinagre, azeite e farinha, utilizando-se para isso “galheteiros” sobre cada mesa, assim como farinheiras.

15.3. As refeições almoço e jantar, deverão ser servidas em variedades, obedecendo-se as quantidades mínimas prontas para o consumo “per capita”, em recipientes adequados para o transporte conforme descrito abaixo:

Salada: Legumes crus ou cozidos: 100g

Prato proteico

- Carnes com osso (para cozidão)..... 150g
- Carnes bife (alcatra, contra-filé, fraldinha, patinho e coxão mole)..... 150 g
- Carne de Bode..... 150g
- Carnes com osso (tipo bisteca bovina ou suína)..... 120g
- Carnes de porco assada (pernil ou costela)..... 150g
- Pescados (pescada amarela ou branca, tambaqui, panga, tilápia)..... 130g
- Frango sem osso (peito)..... 120g

- Frango com osso (sobre coxa e coxa)..... 150g
- Feijoada completa (ingredientes100gfeijão75g)..... 120g
- Camarão (torta)..... 60g
- Vísceras (fígado, bucho e coração)..... 120g
- Carne de sol..... 120g

Prato básico (cozido)

- Arroz..... 300g

- Feijão..... 120g
- Farinha de mandioca ou farofa simples..... 40g

Guarnições

- Macarrão..... 100g
- Purê (batatas, misto ou abóbora)..... 120g
- Legumes refogados ou com maionese..... 100g
- Lasanha..... 100g

Sobremesas (frutas em unidades, maçã, banana)

- Laranja ou tangerina com casca..... 80g
- Banana com casca..... 120g
- Melancia, melão ou mamão com casca..... 150g
- Abacaxi sem casca..... 130g
- Doce de frutas ou de abóbora, creme, pudim ou gelatina..... 80g
- Salada de frutas (com creme de leite)..... 80g

sucos

- Polpa de fruta natural ou congelada (66g)..... 200ml

1. DESJEJUM

- Café..... 150ml
- Leite..... 150ml
- Pão francês ou massa fina com margarina..... 60g
- Cuscuz, beijú ou tapioca..... 80g
- Ovo cozidos, mexidos ou em forma de omelete..... 80g
- Recheio: queijo ou presunto..... 40g
- Laranja ou tangerina com casca..... 80g
- Banana com casca..... 120g
- Melancia, melão ou mamão com casca..... 150g
- Abacaxi sem casca..... 130g

16. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E RECEITAS

16.1. A fim de se evitar a repetição semanal dos cardápios, os mesmos deverão ser elaborados pela contratada, observando as técnicas nutricionais, de modo a oferecer cardápios diferentes no almoço e jantar (exceto o básico: arroz, feijão, farinha ou farofa) por duas semanas ou 14 dias consecutivas, observadas as condições do clima, regionalidade, facilidade de aquisição de gêneros, época do ano e, sobretudo, a qualidade dos alimentos.

16.2. O arroz sempre deverá estar acrescido a outros ingredientes, ex.: arroz à grega, arroz de cuxá, arroz com cenoura, arroz Maria Izabel, arroz carreteiro, etc., sendo

permitido arroz simples somente nos dias de feijoada, peixada e dobradinha, o feijão também deverá conter algum ingrediente a mais, tipo: abóbora, carne seca, maxixe, quiabo, etc. O tipo de feijão utilizado para refeição do jantar deverá ser diferente ao do almoço.

16.3. As saladas deverão conter, no mínimo, 3 ingredientes diferentes, não sendo permitida a repetição em dias ou refeições consecutivas, exceto o item: tomate. O item: repolho só poderá ser servido no máximo dois dias na semana, sendo um tipo branco e outro tipo roxo. Os ingredientes deverão estar separados e não temperados ao serem servidos, exceto quando for salada: maionese de legumes, legume são vinagrete ou legumes refogados.

16.4. A contratada deverá entregar ao 12ºBBM, os cardápios das refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) de consumo local, para a apreciação e análise do oficial provisionador e por conseguinte, da aprovação do Comandante do 12ºBBM (fiscal

administrativo), até 15(quinze) dias antes do período a que se refere.

16.5. Nas refeições fornecidas para o 12ºBBM, deverão conter: prato proteico: fígado, dobradinha, frango cozido (exceto ao molho pardo), salada crua, que deverá ser acrescida de uma fruta “per capita” definido no item (7.1.2, letra “e”). Nos domingos e feriados, o prato protéico deverá constar de frango, peixe ou bife, sem molhos ou similares.

17. INCIDÊNCIA DO PRATO PROTEICO NO CARDÁPIO SEMANAL

| ITEM | ALMOÇO | JANTAR |
|--|--------|--------|
| Frango | 2vezes | 2vezes |
| Peixe | 1vez | 1vez |
| Carne Bovina | 2vezes | 2vezes |
| Outros (feijoada, carne suína, tortas, mariscos) | 2vezes | 2vezes |

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Os pesos aqui expressos representam as quantidades mínimas admissíveis, não podendo ser servido a nenhum bombeiro militar, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo.

18.2. Os bifes devem ser de tamanho regular, não se admitindo servir retalhos de carne, quando o cardápio prescrever “bife”.

18.3. As carnes servidas em unidades padronizadas tais como frango em pedaço, não podem ser subdivididas, mesmo que o peso da unidade ou seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

18.4. Além do café normal manterá a contratada à disposição dos bombeiros militares, nos refeitórios café sem açúcar, com açúcar e adoçante dietético (sem ônus para o 12ºBBM).

18.5. Nos cardápios onde o prato protéico for assado, grelhados ou fritos, deverá haver a inclusão de molhos à parte.

19. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

19.1. Os principais gêneros utilizados na execução dos serviços se encontram nos itens a seguir, servindo como exemplificação do grau de qualidade e higiene a que devem atender. Todos os demais gêneros e materiais não relacionados, utilizados nos serviços deverão atender aos padrões de requisitos mínimos análogos aos aqui especificados.

19.2. Peixes: Deverão estar acondicionados em caixas térmicas com tampa e com gelo, devidamente limpa (sem as vísceras e escamas) e condições adequadas para consumo imediato.

19.3. Carnes: Somente será permitida a utilização de produtos animais adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelos Serviços de Inspeção Estadual, comprovados através de Certificado de Inspeção. Para o preparo de carnes em geral a limpeza das peças deverá ser perfeita, com remoção total de nervuras e demais aparas (gorduras, etc.), deverão ser entregues adequadamente acondicionados em caixas térmicas: isopor ou container com tampa.

19.4. Carnes bovinas

Para bifés: Alcatra, contrafilé, patinho, coxão mole e chã de dentro; Para Assar: Lagarto, chã de fora e chã de dentro;

Para cozinhar (cozidão, sem gordura não comestível): Costela, acém, chambari, peito e chã de fora.

19.5. Carne

Suína Para bifés:

Lombos e pernil;

Salgados: Paio, orelha, rabo, pés e etc.

19.6. Carne de Aves

Para grelhados: Peito de frango sem osso

Para assados e cozidos: Sobrecoxa

19.7. Peixes

Fritos e cozidos: pescada amarela ou branca, tambaqui, panga, tilápia

19.8. Pães

Deverão ser do tipo francês ou massa fina e deverão ser servidos sempre frescos.

19.9. Frios

Os frios deverão ser de marca renomada e de primeira qualidade, não sendo permitido o uso de apresetados.

19.10. Leites

De primeira qualidade, em pó(a 13% de diluição) ou longa vida.

19.11. Ovos

Serão do tipo de granja, "grande".

19.12. Arroz

Extra tipo1, de grãos longos ou parboilizado.

19.13. Feijão

Tipo preto, carioca, mulata gorda e branca (tipo1).

19.14.

Legumes Tomate;

Batata e cenoura extra ou especial lisa;

Chuchu sem espinhos endurecidos;

Beterraba tipo média, lisas e firmes;

Demais legumes: frescos e de primeira qualidade.

19.15.

Verduras Alfaces;

Repolhos cabeças pequenas;

Demais verduras: frescas e de primeira qualidade.

19.16. As massas a serem servidas deverão conter ovos em sua composição.

19.17. Frutas:

Deverão ser de primeira qualidade, em tempo próprio para o consumo, frescas e firmes. Não sendo permitida a utilização de frutas ácidas ou “verdes”.

19.18. Sucos

Polpa de fruta natural ou congelada (ex.: cupuaçu, bacuri, tamarindo, acerola, cajá, maracujá, goiaba, etc.).

19.19. Açúcar

De primeira qualidade (refinado)

19.20. Café

De primeira qualidade, com certificado da ABIC.

19.21. Sal Refinado e iodado

19.22. Óleos de
cozinha De milho ou soja
de primeira

19.23. Óleos de mesa para saladas Azeite de oliva

19.24.

Margarina De
primeira qualidade

19.25. Vinagres Somente de vinho tinto

19.26. Molhos

De pimenta vermelha em frascos de vidro

20. ACONDICIONAMENTO, EMBALAGENS E ACESSÓRIOS

20.1. Objetivando conservar o padrão de qualidade e higiene dos alimentos, a contratada deverá, nas tarefas de acondicionar, servir e entregar qualquer refeição, utilizar-se das seguintes embalagens e acessórios:

Nos refeitórios:

- Balcão término para o refeitório do 12ºBBM; prato grande (raso);
- Litros jarras, copos e taças em vidro para líquidos;
- Pratos rasos e pratos para sobremesa em louça; talheres de mesa em inox;
- Garrafas térmicas para café, leite e suco;
- Garrafas plásticas, sacos plásticos, de papel ou aluminizados para lanches.

20.2. Os alimentos a serem distribuídos no 12ºBBM, deverão ser colocados em caixas térmicas, preferencialmente de fibra ou isopor, sempre limpas, higiênicas e em bom estado, sem rachaduras, com tampas e em condições de vedação total e destinadas exclusivamente para uso no fornecimento de refeições da empresa CONTRATANTE, não podendo, em hipótese nenhuma, serem utilizadas para outros fins ou locais.

Observações:

Todos os gêneros mencionados deverão ser servidos no mais rigoroso padrão de qualidade. Para o desjejum, o leite e o café deverão estar separados e acondicionados em garrafas térmicas. O macarrão, utilizado como guarnição não deverá ser utilizado mais que duas vezes no almoço e no jantar, sendo que o mesmo deverá ser acrescido de: salsicha ou lingüiça ou

ervilha ou carne moída ou milho verde. A variação do tipo também se faz necessária: espaguete, parafuso, gravatinha, conchinha e etc.

) O suco deverá ser transportado em garrafas térmicas adequadas e em temperatura de aproximadamente 1°C.

) Para a sobremesa não será permitida a utilização de doces industrializados do tipo mariola, cajuzinho, pé de moleque, quebra-queixo e etc.

As quantidades são para cada Bombeiro Militar devidamente arranchado de acordo com os Vales de Rancho emitidos pelo 12º BBM.

21. FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

21.1. A contratada deverá entregar a alimentação no 12ºBBM, localizado na Rua Maranhão do Sul - Qd 09, Lote 01 - Bairro Parque da Lagoa, Açailândia- MA, nos seguintes horários: (CORRIGIR ENDEREÇO)

Desjejum – das 06h00min às 7h30min;

Almoço – das 11h00min às 12h30min;

Jantar – das 18h00min às 19h30min.

Açailândia/MA, na data da assinatura eletrônica.

Encarregado do Termo

RODRIGO MACEDO DA SILVA - 2º TEN QOCBM
PRESIDENTE DA COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO - 12ºBBM
APROVO O PRESENTE TERMO NA FORMA DA LEI

Açailândia/MA, na data da assinatura eletrônica.

Ordenador de Despesas

Aquiles Batista dos Santos Soares - CAP QOCBM

Comandante do 12º Batalhão de Bombeiros Militar

ANEXO I – COTAÇÕES E PREÇOS ESTIMADOS

| ORD | BEM ESPECIFICADO | COTAÇÕES | | |
|-----|------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| | | K P ROCHA RESTAURANTE E PAISAGISMO | T. A. LIMA COMERCIO E SERVIÇOS ME | GÊNOVA PALAVE HOTEL LTDA |
| 1. | Desjejum | R\$ 25,00 | R\$ 26,00 | R\$ 25,00 |
| 2. | Almoço | R\$ 25,00 | R\$ 26,00 | R\$ 25,00 |
| 3. | Jantar | R\$ 9,90 | R\$ 6,81 | R\$20,00 |
| | Valor Total | R\$ 59.301,00 | R\$ 58.221,90 | R\$69.300,00 |



Documento assinado eletronicamente por **AQUILES BATISTA DOS SANTOS SOARES**, **COMANDANTE DO 12º BBM/CBMMA**, em 18/12/2024, às 10:16, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ma.gov.br/autenticidade> informando o código verificador **5342208** e o código CRC **86F50B4B**.

Rua Maranhão do Sul - Qd 09, Lote 01 - Bairro Parque da Lagoa - CEP 65930-000 - Açailândia - MA -
cbm.ssp.ma.gov.br