



ESTADO DO MARANHÃO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMANDO OPERACIONAL DO CORPO DE BOMBEIROS DO SUL
12º BATALHÃO DE BOMBEIROS MILITAR - 12º BBM/CBM

Processo: 2026.190111.08158

Sector: 12º BATALHÃO DE BOMBEIRO MILITAR DO CORPO DE BOMBEIROS

DISPENSA DE LICITAÇÃO 01/2026/12ºBBM

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Fornecimento de alimentação preparada compreendendo desjejum, almoço e jantar para o 12º Batalhão de Bombeiros Militar em Açailândia, conforme condições e exigências estabelecidas na planilha abaixo

Descrição	Unidade	Qtde dia	Qtde mês	Qtde Total
Fornecimento de alimentação pronta (almoço) a ser servida em balcões térmicos ou similar, que proporcionem ao bombeiro militar servir-se em quantidade e qualidade constantes no cardápio, com peso médio de 700g e suco conforme especificado (<i>per capita</i>).	1 - Un.	11	330	960
Fornecimento de alimentação pronta (jantar) a ser servida em balcões térmicos ou similar, que proporcionem ao bombeiro militar servir-se em quantidade e qualidade constantes no cardápio, com peso médio de 700g e suco conforme especificado (<i>per capita</i>).	1 - Un.	11	330	960

Fornecimento de café com leite, pão de 50g com margarina, presunto e queijo produzidos ou adquiridos pelo contratado. O café será acondicionado em garrafas térmicas do contratado, servido em copo descartável fornecido pelo mesmo. (<i>per capita</i>)	1- Un.	11	330	960
--	--------	----	-----	-----

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 3 meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

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

MEMÓRIA DE CÁLCULO DO QUANTITATIVO

O efetivo médio empregado diariamente nas atividades operacionais e administrativas do 12º Batalhão de Bombeiros Militar é de aproximadamente 11 (onze) militares em regime de prontidão.

Considerando a vigência estimada da contratação em 90 (noventa) dias, o quantitativo teórico máximo seria de 990 refeições por tipo de alimentação (desjejum, almoço e jantar), obtido pela multiplicação de 11 militares por 90 dias.

Entretanto, durante os finais de semana e feriados ocorre redução significativa do efetivo presente na unidade, em razão da suspensão das atividades administrativas, permanecendo apenas o efetivo operacional de serviço, o que reduz substancialmente o consumo de refeições nesses períodos.

Com base no histórico de consumo da unidade, estimou-se uma demanda aproximada de 870 refeições por tipo de alimentação durante o período contratual.

Todavia, considerando as particularidades operacionais do Corpo de Bombeiros Militar do Maranhão, especialmente durante o período de estiagem, quando há incremento das ações de prevenção e combate a incêndios florestais, bem como a possibilidade de reforço temporário de efetivo oriundo de outras unidades, além do recebimento de autoridades militares e servidores em deslocamento institucional, foi acrescida margem de segurança de aproximadamente 90 refeições por tipo de alimentação.

Dessa forma, o quantitativo final estimado para a contratação foi fixado em 960 refeições por item (desjejum, almoço e jantar), número considerado suficiente para atender às necessidades da unidade durante toda a vigência contratual, sem comprometer a continuidade do serviço público e observando os princípios da eficiência e economicidade.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Trata-se da elaboração de estudos preliminares visando à contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço e jantar) e serviços de buffet, com a finalidade de atender às necessidades do 12º Batalhão de Bombeiros Militar (12º BBM), unidade operacional e administrativa integrante do Corpo de Bombeiros Militar do Maranhão (CBMMA).

A contratação tem como objetivo garantir o adequado suporte alimentar aos militares em serviço, contribuindo para o regular desempenho das atividades operacionais, administrativas e emergenciais desempenhadas por essas unidades. Considerando as peculiaridades da atividade bombeiro militar, que

demanda constante prontidão e eficiência no atendimento à população, é imprescindível assegurar condições mínimas de subsistência aos profissionais em suas rotinas de trabalho.

Dessa forma, com base na necessidade identificada e no interesse público envolvido, justifica-se o prosseguimento da contratação, com o objetivo de assegurar a continuidade dos serviços públicos prestados pelas referidas unidades, promovendo a eficiência, a eficácia e a continuidade das ações institucionais.

A fundamentação legal da presente contratação encontra amparo no inciso I do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que orientam sobre a adequada instrução do processo de contratação pública.

2.2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Face o exposto e em observância ao que aduz o inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 a contratação pretendida está em conformidade com os ditames legais, uma vez que encontra previsão no plano anual de contratações do ano de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Sustentabilidade;

3.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

a) Sustentabilidade: A contratada deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG Nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e alterações, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento dos impactos ambientais específicos. A contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas.

b) As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência do Contrato.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Condições de execução

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.3. O objeto desta contratação deverá ser executado de acordo com a solicitação da Administração Pública, de forma parcelada, de acordo com a necessidade e conveniência da CONTRATANTE, mediante a emissão da Nota de Empenho de Despesa/Ordem de Serviço.

4.4. A satisfação do objeto deste contrato administrativo se dará em local e hora a ser informado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 03 (três) dias. Em caso de Serviço de Buffet em prazo superior, em conformidade com tempo previamente estabelecido entre as partes.

4.5. Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociadas entre a Contratante e Contratada as condições dessa prestação de serviços.

4.6. A responsabilidade pelo recebimento provisório dos serviços, materiais e equipamentos associados ficará a cargo de um servidor designado pela Contratante, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado com a especificação, aferido até a finalização do evento.

4.7. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a execução de serviços em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

4.8. As solicitações dar-se-ão de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, desde que dentro do

prazo de vigência contratual.

4.9. O prazo de vigência do contrato será de 3 (três) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que devidamente justificada a necessidade administrativa e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

4.10. A prorrogação, quando cabível, será formalizada por termo aditivo, por igual período ou por período inferior, observadas a continuidade da necessidade pública, a manutenção das condições de habilitação da contratada e a existência de interesse da Administração.

4.11. Tratando-se de serviço ou fornecimento contínuo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima prevista no art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa da autoridade competente quanto à manutenção da vantajosidade, da necessidade da contratação e das condições de execução pactuadas, desde que, cumulativamente:

- a) a contratada tenha executado o objeto de forma regular;
- b) não haja registro de inadimplemento contratual relevante;
- c) permaneça o interesse da Administração na continuidade do serviço;
- d) o preço contratado permaneça compatível com o mercado e vantajoso para a Administração;
- e) a contratada concorde com a prorrogação.

4.12. Apresentar profissional contratado ou a ser contratado (nutricionista) como Responsável Técnico (a) pelo objeto;

4.13. Os serviços serão supervisionados por Nutricionista previamente habilitada pela empresa contratada, a qual avaliará a quantidade e tipo de itens alimentícios efetivamente oferecidos, bem como a qualidade e aceitação por parte dos usuários, mediante o acompanhamento da distribuição e registro de reclamações quando for o caso.

4.14. As refeições deverão ser transportadas em condições seguras para os locais de distribuição:

✓ Observação: Os veículos utilizados para o transporte de alimentos deverão preencher os seguintes critérios:

- Possuir certificado de licença sanitária atualizado;
- Ser de uso exclusivo para o transporte de alimentos.

5. LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A determinação e indicação dos locais e horários para prestação dos serviços serão indicadas na Ordem de Fornecimento atendendo ao quartel Açailândia (12º BBM).

5.2. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades para a devida execução do objeto contratual.

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 14.133, 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. Órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 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. PREPOSTO

7.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

7.2. A contratada deverá, durante a execução do contrato, manter preposto na cidade da prestação do serviço, objetivando prestar esclarecimentos, receber e resolver reclamações, acordar a respeito, dentre outras atribuições, durante a vigência do contrato, indicando o nome do preposto que irá representá-la quando da execução do contrato, fornecendo telefone, endereço para os casos de urgência, em observância ao art. 118 da Lei 14.133/21;

7.3. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

EXERCÍCIO	2026
Unidade Gestora	190.111
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\$ 32.203,20 (trinta e dois mil duzentos e três reais e vinte centavos)
Ubm	12º Batalhão de Bombeiros Militar em Açailândia-MA

EXERCÍCIO	2026
Unidade Gestora	190.111
Unidade Orçamentária	19.111
Função	06 – Seg. Pública
Subfunção	182 – Defesa Civil
Projeto / Atividade	4152– Cospic
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\$ 32.203,20 (trinta e dois mil duzentos e três reais e vinte centavos)

9. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

9.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

9.2. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

9.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

9.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

9.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

9.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

9.7. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

9.8. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

9.9. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

9.10. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

9.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, deve ser aplicado às sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

9.12. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

9.13. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

9.14. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (IN05/17 - art. 62)

9.15. a conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste termo de referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, in05/2017)

9.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada,

inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

9.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

9.18. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

9.19 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

10. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

10.1. O fiscal administrativo 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 11.246, de 2022).

10.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo 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 11.246, de 2022, art. 23, IV).

10.3. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

11. GESTOR DO CONTRATO

11.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

11.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

11.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

11.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

11.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

11.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

11.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

11.8 O comandante do 12º BBM fica designado como gestor do contrato.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. São obrigações da CONTRATANTE:

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

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

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

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

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

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

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

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. São obrigações da CONTRATADA:

13.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no contrato;

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

13.4. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

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

13.6. 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;

13.7. Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente contratado, em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.8. 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

13.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, salvo em caso de subcontratar qualquer das prestações, desde que dentro do percentual permitido a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato

13.10. 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.

13.11. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo FISCAL DE CONTRATO, atendendo de imediato as reclamações

13.12. Fornecer, na forma solicitada pelo FISCAL DE CONTRATO, Relatório de Atividades realizadas

13.13. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar esclarecimentos julgados necessários.

13.14. Executar fielmente o objeto contratado, de acordo com as normas legais, verificando sempre o seu bom desempenho, cumprindo os prazos estabelecidos em conformidade com a proposta apresentada e nas orientações do FISCAL DE CONTRATO, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem fornecidos.

13.15. A CONTRATADA ficará obrigada a reparar, corrigir, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços objeto deste termo, nos quais forem verificadas imperfeições, vícios, negligências ou imperícias resultantes da execução dos trabalhos ou da aplicação dos produtos, a critério da CONTRATANTE, que lhe assinará prazo compatível para a adoção das providências ou conclusão dos reparos a realizar

13.16. 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, quando for o caso;

13.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

13.18. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente os critérios de higiene, segurança alimentar e boas práticas de preparo de alimentos, além do uso de equipamentos individuais de higiene e segurança como toucas, luvas, aventais, máscaras etc;

a) Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados;

b) Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação no processo de contratação;

c) Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto de contratação;

d) As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência do Contrato.

14. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

14.1. Do recebimento

14.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo previamente estabelecido entre as partes, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

14.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

14.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

14.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022);

14.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

14.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal: o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

14.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

14.9. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

14.10. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021).

14.11. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

14.12. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.13. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

14.14. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

14.15. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

14.16. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

14.17. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

14.18. 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 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela encontro versa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

14.19. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

14.20. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução do contrato.

15. PRAZO DE PAGAMENTO

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

15.2. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

15.3.

$$I = (TX/100)/365 \text{ EM} = I \times N \times VP,$$

onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

16. FORMA DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

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

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

16.4. 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.

16.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16.6. O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo demonstrar por meio da seguinte documentação:

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

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

16.8. A Contratante poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

17. DAS PENALIDADES

17.1. O descumprimento das cláusulas contratuais ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

17.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

17.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 23, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

18. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O custo total da contratação é R\$ 64.406,40 (sessenta e quatro mil quatrocentos e seis reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela.

19. DA ANTICORRUPÇÃO

19.1. Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

19.2. Sendo assim, na execução do presente contrato, é vedado à requisitante e ao contratado e/ou ao empregado, preposto e/ou gestor seu:

- a) Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;
- b) Comproadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;
- c) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;
- d) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- e) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;
- f) Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;
- g) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, do Decreto nº 8.420/2015 e alterações ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.

19.3. Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

19.4. Se a Parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha colocado em prática medidas preventivas anticorrupções, capazes de detectar o ato de corrupção e

promover uma cultura de integridade na organização.

19.5. Se nenhuma medida corretiva for tomada, a Parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

Aquiles Batista dos Santos Soares - **MAJ QOCBM**
COMANDANTE DO 12º BBM

APÊNDICE 1

ESPECIFICAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO

1. TIPOS DE REFEIÇÕES

1.1. O fornecimento das refeições será realizado da seguinte forma: a) 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. b) 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.

1.2. 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:

2. CONTEÚDO DO CARDÁPIO

2.1. ALMOÇO/JANTAR

2.2. 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:

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 Bode150g
- 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):

- Arroz300g
- Feijão120g
- Farinha de mandioca ou farofa simples40g

Guarnições:

- Macarrão100g
- Purê (batatas, misto ou abóbora)120g
- Legumes refogados ou com maionese100g
- Lasanha100g

Sobremesas (frutas em unidades, maçã, banana):

- Laranja ou tangerina com casca80g
- Banana com casca120g
- Melancia, melão ou mamão com casca150g
- Abacaxi sem casca130g
- 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

Desjejum:

- Café150ml
- Leite150ml
- Pão francês ou massa fina com margarina60g
- Cuscuz, beijú ou tapioca.....80g
- Ovo cozidos, mexidos ou em forma de omelete.....80g
- Recheio: queijo ou presunto40g
- Laranja ou tangerina com casca80g
- Banana com casca120g
- Melancia, melão ou mamão com casca150g
- Abacaxi sem casca130g

3. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E RECEITAS

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. A contratada deverá entregar ao 12ºBBM, os cardápios das refeições (desjejum, almoço, e jantar) de consumo local, para a apreciação e análise do oficial aprovisionador e por conseguinte, da aprovação do Comandante do 12ºBBM (fiscal administrativo), até 15(quinze) dias antes do período a que se refere.

3.5. 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.

4. 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

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 5.1. 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.
- 5.2. Os bifes devem ser de tamanho regular, não se admitindo servir retalhos de carne, quando o cardápio prescrever “bife”.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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).
- 5.5. Nos cardápios onde o prato protéico for assado, grelhados ou fritos, deverá haver a inclusão de molhos à parte.

6. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 6.1. 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.
- 6.2. 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.
- 6.3. 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.
- 6.4. Carnes bovinas

- Para bifes: 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.

6.5. Carne Suína

- Para bifes: Lombos e pernil;
- Salgados: Paio, orelha, rabo, pés e etc.

6.6. Carne de Aves

- Para grelhados: Peito de frango sem osso
- Para assados e cozidos: Sobrecoxa

6.7. Peixes

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

6.7. Pães

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

6.8. Frios

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

6.9. Leites

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

6.10. Ovos

- Serão do tipo de granja, “grande”.

6.11. Arroz

- Extra tipo1, de grãos longos ou parboilizado.

6.12. Feijão

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

6.13. 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.

6.14. Verduras

- Alfaces;
- Repolhos cabeças pequenas;
- Demais verduras: frescas e de primeira qualidade.

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

6.16. 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”.

6.17. Sucos

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

6.18. Açúcar

- De primeira qualidade (refinado)

6.19. Café

- De primeira qualidade, com certificado da ABIC.

6.20. Sal Refinado e iodado

6.21. Óleos de cozinha

- De milho ou soja de primeira

6.22. Óleos de mesa para saladas Azeite de oliva

6.23. Margarina

- De primeira qualidade

6.24. Vinagres Somente de vinho tinto

6.25. Molhos

- De pimenta vermelha em frascos de vidro

7. ACONDICIONAMENTO, EMBALAGENS E ACESSÓRIOS

7.1. 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.

7.2. 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.

8. 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.

APÊNDICE 2

PESQUISA MERCADOLÓGICA

A metodologia utilizada observou o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e a IN SEGES/ME nº 65/2021.

1. SAL E BRASA

	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 7,09	960	R\$ 6.806,40
ALMOÇO	R\$ 30,00	960	R\$ 28.800,00
JANTAR	R\$ 30,00	960	R\$ 28.800,00
VALOR GLOBAL			R\$ 64.406,40

2. GALETERIA EXPRESS

	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 12,09	960	R\$ 11.606,40
ALMOÇO	R\$ 33,00	960	R\$ 31.680,00
JANTAR	R\$ 33,00	960	R\$ 31.680,00
VALOR GLOBAL			R\$ 74.966,40

3. GÊNIOVA PALACE HOTEL

	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	TOTAL
DESJEJUM	R\$ 35,00	960	R\$ 33.600,00
ALMOÇO	R\$ 40,00	960	R\$ 38.400,00
JANTAR	R\$ 40,00	960	R\$ 38.400,00
VALOR GLOBAL			R\$ 110.400,00



Documento assinado eletronicamente por **AQUILES BATISTA DOS SANTOS SOARES**,
COMANDANTE DO 12º BBM/CBMMA, em 10/06/2026, às 10:24, conforme art. 4º da Lei Federal nº
14.063.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ma.gov.br/autenticidade> informando
o código verificador **015077004** e o código CRC **8502A7B9**.

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