



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



- **CONTRATO ADMINISTRATIVO N° 010/2025 – CMG.**
- **MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 90008/2025 – NL/CMG .**
- **PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO E- 2025/2840344.**

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° 010/2025 – CMG,
QUE ENTRE SI CELEBRAM A CASA MILITAR DA
GOVERNADORIA DO ESTADO DO PARÁ E A EMPRESA
**MARTINS COMERCIO DE PRODUTOS
ALIMENTICIOS LTDA**, ESPECIALIZADA NA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE SERVIÇO DE
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, PARA ATENDER
AS NECESSIDADES DA GOVERNADORIA DO ESTADO
DO PARÁ.

Por este instrumento, de um lado, como **CONTRATANTE**, a **CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO DO PARÁ**, órgão da administração direta, inscrita no CNPJ sob nº 07.313.542/0001-63, sediada na Avenida Doutor Freitas, nº 2531, bairro da Pedreira, CEP 66087-812, na cidade de Belém, Estado do Pará, neste ato representado pelo seu Chefe, o Sr. CEL QOPM OSMAR VIEIRA DA **COSTA JÚNIOR**, brasileiro, casado, militar estadual, RG nº 9916, CPF nº 042.691.858-48, residente e domiciliado nesta cidade, e de outro, como **CONTRATADA**, a empresa **MARTINS COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 09.370.127/0001-77, Inscrição Estadual nº15. 269.937-6, Inscrição Municipal nº 173.066-4, estabelecida na Av. Gentil Bittencourt nº999, Bairro Nazaré, CEP 66.040-000, na cidade de Belém/PA, e-mail: financeiro@pommedor.com.br, neste ato representado por **ALÍPIO MARTINS JUNIOR**, brasileiro, casado, portador do RG de nº1799158 SSP/PA, CPF de nº 056.719.902-97, residente e domiciliado na Av.Gentil Bittencourt nº867, APTO 602, Bairro Nazaré, CEP 66.040-174 na cidade de Belém/PA, acordam e ajustam firmar o presente Contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, mediante as cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e se obrigam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 O presente contrato é oriundo do processo administrativo nº E-2025/2840344, e em observância as disposições do art. 6º, XV da Lei n.º 14.133/2021, Lei nº 9.661/2022 de 01/07/2022 e suas

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810

E-mail: dac@cmg.pa.gov.br Fone: (91) 3214-0620

Identificador de autenticação: a0f2eec8-2b53-4e52-b66e-785a3ea907d2



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



alterações Lei nº 9.903 de 03/05/2023, do Decreto nº 3.555, de 2000, e em decorrência do Edital do Pregão Eletrônico nº 90008/2025 – NL/CMG.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 A Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de alimentação, para atender as necessidades da Governadoria do Estado do Pará, de acordo com as condições, quantidades e exigências estipuladas conforme especificado no Termo de Referência.

2.2 Este Instrumento se vincula ao Edital de Licitação citado no item **1.1**, a proposta do licitante vencedor e ao Termo de referência;

2.3 Das especificações e Quantidades:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	QTDE	Valor Unitário	Valor Total
	1	CAFÉ DA MANHÃ: Café com e sem açúcar, chá (mínimo de três opções), leite frio e quente, chocolate quente com e sem açúcar, sucos naturais de frutas (mínimo de duas opções), iogurtes diversificados, água mineral com e sem gás, pães salgados (mínimo de quatro tipos), pães doces (mínimo de quatro tipos), bolos (mínimo de dois tipos), torradas, tapiocas, biscoitos frescos, cereais, salada de frutas, frutas naturais da estação e frutas secas, geleias de frutas (mínimo de três tipos), requeijão, manteiga com e sem sal, ovos, mínimo de 06 (seis) frios e embutidos.	Por pessoa	800	R\$ 114,00	R\$ 91.200,00
	2	BRUNCH: Café com e sem açúcar, chá (mínimo de três opções), leite frio e quente, chocolate quente com e sem açúcar, sucos naturais de frutas (mínimo de duas opções), iogurtes diversificados, água mineral com e sem gás, pães e biscoitos frescos e variados, manteiga com e sem sal, mel, geleia de frutas (mínimo de três tipos), mínimo de 06 (seis) frios e embutidos, mínimo de 06 (seis) salgados entre quentes e frios, ovos, frutas frescas e variadas, bolos, cereais, pratos quentes (mínimo de duas opções), pratos frios (mínimo de duas opções) e sobremesas (mínimo de duas opções).	Por pessoa	1.500	R\$ 149,00	R\$ 223.500,00
	3	ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 1): Servido à americana com no mínimo 03 (três) entradas, cardápio com mínimo de 03 (três) tipos de prato principal, acompanhamentos, mínimo de 03 (três) tipos de sobremesa. Cardápio contendo opções de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, gluten, lactose, etc), mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas. Deve ser montada montada mesa de chá, café e petit fours para serem servidos ao final do almoço ou jantar. Cobertura completa: uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maitre, garçons,	Por pessoa	3.450	R\$ 239,00	R\$ 824.550,00

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810

E-mail: dac@cmg.pa.gov.br Fone: (91) 3214-0620

Identificador de autenticação: a0f2eec8-2b53-4e52-b66e-785a3ea907d2



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA**



		copeira etc.				
4		ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 2): Servido à francesa com no mínimo 03 (três) tipos de entradas, cardápio com mínimo de 03 (três) tipos de prato principal, acompanhamentos, mínimo de 03 (três) tipos de sobremesa. Cardápio contendo opções de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, gluten, lactose, etc), mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas. Deve ser montada mesa de chá, café e petit fours, para serem servidos ao final do almoço ou jantar.	Por pessoa	2.075	R\$ 349,00	R\$ 724.125,00
5		ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 3): Servido à inglesa com no mínimo 03 (três) entradas, cardápio com mínimo de 03 (três) tipos de prato principal, acompanhamentos, mínimo de 03 (três) tipos de sobremesa. Cardápio contendo opções de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, gluten, lactose, etc), mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas. Deve ser montada mesa de chá, café e petit fours para serem servidos ao final do almoço ou jantar.	Por pessoa	1.500	R\$ 399,00	R\$ 598.500,00
6		BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas.	Por pessoa	1.000	R\$ 48,00	R\$ 48.000,00
7		REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável.	Por pessoa	850	R\$ 69,00	R\$ 58.650,00
8		REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 2): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável, acompanhada de bebida não alcoólica e sobremesa.	Por pessoa	1.100	R\$ 149,00	R\$ 163.900,00
9		COQUETEL: Serviço volante de até 15 (quinze) variedades de salgados entre quentes e frios, até 10 (dez) tipos de variedade de doces finos, acrescido por no mínimo 03 (três) tipos de mini-porção de pratos quentes ou frios, contendo especiarias regionais, acompanhado de até 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas. Cobertura completa: uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maitre, garçons, copeira etc.	Por pessoa	1.500	R\$ 139,00	R\$ 208.500,00
10		COFFE BREAK: Café, chá (mínimo de duas opções), sucos de frutas (mínimo de três variedades), biscoitos salgados e doces (frescos, finos e variados), mínimo de 02 (dois) tipos de bolos, mini sanduiches e três tipos de frutas.	Por pessoa	1.000	R\$ 89,00	R\$ 89.000,00
TOTAL GLOBAL					R\$ 3.029.975,00	

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR GLOBAL

3.1 O valor global do contrato importa na quantia de **R\$ 3.029.975,00** (Três milhões vinte e nove mil e novecentos e setenta e cinco reais);



3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias, diretas e indiretas, decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

CLÁUSULA QUINTA – DA NATUREZA E GARANTIA DO SERVIÇO

5.1 Serviço comum de natureza continuada, sem garantia do serviço.

CLÁUSULA SEXTA – DO LOCAL, HORA E DA FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

6.1 Do local e hora da prestação do serviço

6.1.1 O serviço deverá ser prestado, conforme demanda da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará em consonância com a agenda governamental, podendo ocorrer o acionamento da Contratada em dias úteis ou não, em qualquer turno, observando a antecedência mínima de 12 (doze) horas para o(s) evento(s).

6.2 Da forma de prestação do serviço

6.2.1 O serviço terá início imediato a partir da assinatura do contrato, contudo a prestação do serviço esta sujeita à emissão de ordem de serviço pelo fiscal do contrato.

6.2.2 Conforme previsto no art. 30, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, a execução do objeto contratado dar-se-á por meio de requisição formal da Casa Militar, mediante solicitação oficial, contendo as seguintes informações mínimas:

- a) A entrega dos materiais para execução dos serviços deverá indicar a data, hora e local de prestação de serviço;
- b) Indicação dos itens a serem fornecidos ou dos serviços a serem executados, conforme demanda da requisição;
- c) A contratada deverá fornecer os serviços ora licitados, parceladamente e conforme demanda, a parte de recebimento da nota de empenho onde constarão os itens e as quantidades a serem entregues;
- d) Poderá ser adquirida quantidade inferior à quantidade registrada e, até mesmo, inexistir contratação.

6.2.3 Do recebimento do serviço

- a) O recebimento dos serviços prestados será responsabilidade do Fiscal do Contrato, a ser indicado pela **CONTRATANTE**.



- b) Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
- c) O recebimento dos serviços não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 As despesas estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, conforme descrição abaixo:

Atividade	8338 – Operacionalização das Ações Administrativas
Natureza da Despesa	3.3.90.39.41 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica / Fornecimento de Alimentação
Funcional Programática	04.122.1297.8338
Fonte do Recurso	1500000001/01501000001/02500000001 – 000000

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTE

- 8.1 O contrato será reajustado pelo IPCA (Índice de Preços ao Consumidor).
- 8.2 É devido reajuste contratual apenas a cada 12 (doze) meses da data da proposta inicial da Contratada.
- 8.3 O reajuste se restringirá ao valor do saldo contratual existente na data em que aquele for devido.
- 8.4 O reajuste será realizado de ofício pelo **CONTRATANTE** mediante a aplicação do índice de correção monetária mencionado na Cláusula 8.1 na base de cálculo do item 8.3.
- 8.5 O reajuste será automático e independerá de requerimento da **CONTRATADA**.
- 8.6 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.7 O reajuste será realizado por simples apostila.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

- 9.1 O pagamento será realizado em 30 (trinta) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou fatura atestada pelo fiscal do contrato.
- 9.2 O pagamento será creditado em favor da Contratada por meio de ordem bancária em conta do Banco do Estado do Pará – **BANPARÁ**, devendo para isso ficar explicitado na nota fiscal/fatura, o nome/número da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito em conformidade com o art. 2º do Decreto Estadual nº 877, de 31/03/2008.



- 9.3** O pagamento será efetuado por ordem bancária para conta de titularidade da **CONTRATADA** cujos dados serão obrigatoriamente informados ao **CONTRATANTE**.
- 9.4** Havendo erro na apresentação da nota fiscal, fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a **CONTRATADA** adote as medidas para saneamento das pendências.
- 9.5** Na hipótese do item 9.4, o prazo para pagamento começará a correr depois da comprovação da regularização da pendência, sem ônus à **CONTRATANTE**.
- 9.6** A data do efetivo pagamento será considerada aquela que constar da ordem bancária emitida para quitação da nota fiscal ou fatura.
- 9.7** A regularidade fiscal da **CONTRATADA** deve ser verificada pelo **CONTRATANTE** por ocasião do pagamento por meio de consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso a ele, devem ser consultados sítios eletrônicos oficiais ou, ainda, ser solicitada a documentação física listada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 9.8** A constatação de irregularidade fiscal da **CONTRATADA** não impede o pagamento do que foi executado, mas constitui falta contratual, a ser sancionada em procedimento de inexecução contratual.
- 9.9** Antes da instauração do procedimento de inexecução contratual a que faz menção o item 9.8, a **CONTRATADA** deve ser notificada para regularizar a pendência no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Não sendo regularizada, deve-se instaurar o procedimento de inexecução contratual, ofertando contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**.
- 9.10** A instauração do procedimento de inexecução contratual não impede o pagamento do serviço que já foi prestado.
- 9.11** Diante da gravidade do caso concreto e para proteger o Erário e o interesse público, a autoridade competente pode decidir pela suspensão do contrato, ocasião em que somente será pago o serviço que já foi prestado.
- 9.12** Caso ao final do procedimento a que faz menção a parte final do item 9.8 a autoridade decida pela rescisão contratual, o pagamento será sustado automaticamente.
- 9.13** A inadimplência da **CONTRATADA** junto ao SICAF é causa de rescisão contratual, exceto se a autoridade máxima do **CONTRATANTE** justificar a necessidade de manutenção do contrato por motivo de economicidade, segurança estadual ou outro de interesse público de alta relevância.
- 9.14** O **CONTRATANTE** efetuará a retenção tributária prevista na legislação aplicável por ocasião do pagamento.
- 9.15** A **CONTRATADA** optante do Simples Nacional não sofrerá retenção tributária em relação aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, mas o pagamento ficará condicionado à



comprovação, por documento oficial, de que a **CONTRATADA** é beneficiária do tratamento tributário previsto na Lei Complementar Federal nº 123/06.

9.16 Considerando o § 3º do Art. 1º do Decreto Estadual nº 3.532, de 27 de novembro de 2023, a pessoa física ou jurídica fornecedora do bem ou prestadora do serviço deverá destacar, no documento fiscal, o valor do imposto a ser retido na operação, conforme os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

9.17 A **CONTRATADA** deverá entregar na Unidade Orçamentária Contratante solicitação formal de cadastramento contendo as informações necessárias para o preenchimento da Ficha de Atualização Cadastral de Credores – FACC.

9.18 No caso da não efetivação do pagamento no prazo estabelecido, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, serão devidos pelo **CONTRATANTE** encargos moratórios, que serão calculados pela aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VNF$, Onde:

EM: são os encargos moratórios devidos;

N: É o número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VNF: é o valor da Nota Fiscal/Fatura;

I: índice diário de compensação financeira, calculado com base na média aritmética simples do INPC, (IBGE) e do IGDPI(FGV), dos últimos doze (12) meses, dividida por 365, cuja fórmula é:

$I = [(INPC + IGDPI) / 2] / 365$.

- O valor dos encargos moratórios será simetricamente arredondado para duas casa decimais;
- Na hipótese de extinção IPCA, será utilizado o índice que vier a substituí-lo.
- Os prazos para pagamentos definidos desta Cláusula ficarão suspenso enquanto não for sancionada a Lei Orçamentária Anual - LOA de cada exercício financeiro, não ensejando assim, qualquer encargo moratório por atraso nos pagamentos do início do referido exercício, e razão do **CONTRATANTE** não ter dado causa.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1 São obrigações do contratante:

10.1.1 Proporcionar facilidades ao fornecedor para que possa cumprir suas obrigações;

10.1.2 Rejeitar os serviços executados que não atendam às especificações no Termo de Referência;

10.1.3 Notificar a empresa por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades na execução dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



- 10.1.4** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 10.1.5** Designar servidor da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, para exercer a fiscalização do contrato;
- 10.1.6** Executar a fiscalização, a mediação e o ateste das faturas correspondentes aos serviços contratados, conforme detalhamento nas especificações da fatura;
- 10.1.7** Caberá ao servidor designado como fiscal do contrato, rejeitar totalmente ou em parte, os serviços realizados fora das especificações e qualidade exigidas neste Termo de Referência, devendo a contratada efetuar as correções, após a comunicação do servidor;

10.2 São obrigações da contratada:

- 10.2.1** Fornecer o objeto, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes no Edital e seus anexos;
- 10.2.2** Assumir os ônus e responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência;
- 10.2.3** Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado, em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 10.2.4** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;
- 10.2.5** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados ou prepostos quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades;
- 10.2.6** Atender a Administração Pública em qualquer convocação independente do dia marcado para os eventos, podendo ser em dias úteis, sábados, domingos e feriados;
- 10.2.7** A empresa contratada deverá indicar a Administração Pública, por escrito, em até 48 horas após a assinatura do contrato, os nomes e telefones de contato de funcionários que atenderão as Ordens de Serviços, objeto do Termo de Referência, prestar esclarecimentos e atender as reclamações que porventura surgirem durante a execução do contrato, atualizando os contatos sempre que necessário;
- 10.2.8** É de responsabilidade da Contratada todo e qualquer prejuízo causado ao patrimônio da Governadoria do Estado ou a terceiros por qualquer de seus funcionários, representante ou preposto;
- 10.2.9** Gerenciar pontualmente o cumprimento das tarefas executadas por meio de seu agenciamento.
- 10.2.10** Não possuir em seu quadro pessoal, durante a vigência do Contrato Administrativo, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de



dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do Contrato, nos termos do Art. 48, parágrafo único, da Lei 14.133/2021;

- 10.2.11** Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local de prestação dos serviços;
- 10.2.12** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos;
- 10.2.13** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer alguns dos eventos listados no Art. 124, II, d, da Lei nº 14.133 de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 11.1** Os serviços serão executados, prioritariamente, no Palácio do Governo, localizado na Avenida Dr. Freitas, nº 2531, Bairro do Marco, Cidade de Belém, Estado do Pará, ou local previamente designado pela Administração Pública, individual ou simultaneamente, em dias úteis, finais de semana e feriados, em qualquer turno, podendo ser acionado sob o mínimo de 03 (três) horas de antecedência à execução;
- 11.2** A licitante deverá dispor para atendimento a eventuais demandas, de pelo menos 01 (um) espaço físico destinado à realização de eventos e recepções, localizado no município de Belém/PA, com área mínima de 500 m². O referido espaço poderá ser de propriedade da licitante ou locado diretamente em seu nome, sendo vedada a sublocação ou cessão por terceiros. O local deverá apresentar condições adequadas de conforto, segurança, limpeza e climatização, além de estar bem localizado e ser de fácil acesso. Deverá, ainda, estar devidamente regularizado perante os órgãos competentes, acompanhado das licenças e autorizações de funcionamento.
- 11.2.1** Na hipótese do espaço físico ser locado, a Contratada deve possuir contrato de locação do imóvel com tempo mínimo de 60 meses ocupando o espaço.
- 11.3** Os cardápios serão previamente aprovados pela Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, podendo o objeto passar por fase de degustação, com ônus ao fornecedor;
- 11.4** Aos profissionais de serviço é obrigatório o uso de equipamentos de segurança e higiene, além de uniforme compatível com a função, sem identificação de marca comercial da Contratada;
- 11.5** É indispensável dispor de transporte próprio, adaptado para a locomoção e dispor de material para conservação mantendo a segurança, higiene e temperatura dos alimentos, necessários a fiel prestação dos serviços (caixa térmica tipo hot box, etc);



- 11.6** Possuir no seu quadro de pessoal e/ou de prestadores de serviços, profissionais especializados na área de Gastronomia, com cursos Nacional e Internacional; Possuir também no mínimo 01 (um) Nutricionista em seus quadros de colaboradores e/ou de prestadores de serviços, sendo necessário apresentar certificados e diplomas para todos os cursos informados;
- 11.7** Os serviços deverão ser prestados por copeiras e garçons com experiência comprovada em eventos de porte daquele no qual prestarão os serviços e preparo para a função;
- 11.8** Quando necessário será solicitado o serviço de garçom/garçonete, bem como chef de cozinha com conhecimento básico (mínimo) de língua inglesa ou espanhola, devidamente certificados;
- 11.9** Os serviços deverão considerar o acompanhamento por staff de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços;
- 11.10** Nos serviços à francesa ou à inglesa, será exigida a proporção de 01 (um) garçom para cada 10 (dez) convidados;
- 11.11** Nos demais serviços, será exigida a proporção de 01 (um) garçom para cada 15 (quinze) convidados.
- 11.12 Conformidade técnica e sanitária**
- 11.12.1** Atendimento integral às normas da ANVISA (Resolução RDC nº 275/2002 e posteriores) e às boas práticas de manipulação de alimentos.
- 11.12.2** Licenciamento sanitário vigente da empresa fornecedora e dos veículos utilizados para transporte dos alimentos.
- 11.12.3** Uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por todos os manipuladores de alimentos: toucas, luvas, máscaras, uniformes limpos e fechados.
- 11.13 Estrutura física e operacional da empresa**
- 11.13.1** Contratada deverá possuir acervo de rechauds e talheres de prata ou de aço inox; pratos e xícaras de porcelana; copos e taças de cristal e/ou vidro de ótima qualidade; travessas, baixelas e recipientes compatíveis aos serviços solicitados; mobiliário próprio de suporte à execução de seus serviços, para atendimentos estimados de pelo menos 4.000 (quatro mil) pessoas por eventos;
- 11.13.2** Deverá dispor de cozinha industrial, com capacidade de produção de pelo menos 4.000 (quatro mil) refeições diárias, com equipamentos compatíveis ao volume de produção, objeto do contrato, com câmara frigorífica, forno combinado (self-cook-center) e super resfriador/congelador que proporcione a eliminação de riscos à segurança alimentar;
- 11.13.3** Ambientes higienizados, ventilados, bem iluminados e com instalações elétricas e hidráulicas em conformidade com as normas da ABNT.



11.13.4 Equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento, compatíveis com a produção em larga escala.

11.14 Qualidade dos insumos

11.14.1 Utilização de ingredientes de primeira linha, frescos, com validade vigente, procedência segura e armazenamento conforme as normas sanitárias.

11.14.2 Alimentos devem ser livres de contaminações físicas, químicas ou biológicas.

11.14.3 Cardápios com opções que atendam a dietas restritivas, como vegana, vegetariana, hipossódica, sem glúten, sem lactose e diabética.

11.15 Apresentação e serviço

11.15.1 Garantia de que o intervalo entre preparo e entrega não comprometerá a qualidade microbiológica ou sensorial dos alimentos.

11.15.2 Apresentação visual atrativa dos alimentos (higiene, montagem e organização).

11.15.3 Utensílios e materiais de serviço de qualidade (louças, taças, copos de cristal, talheres em inox), conforme o tipo de refeição.

11.15.4 Equipe treinada para serviço formal, com conduta adequada, discrição, cortesia e agilidade.

11.15.5 Critérios objetivos de avaliação e aferição da qualidade (Art. 45, §1º da Lei nº 14.133/2021)

11.15.6 Degustação técnica, com pontuação entre 0 a 5 em critérios como sabor, textura, apresentação, temperatura e variedade, exigindo-se mínimo de 80% de aprovação.

11.15.7 Exigência contratual de manutenção dos padrões aprovados durante toda a vigência do contrato.

11.15.8 Penalidades previstas em caso de descumprimento dos padrões técnicos e sanitários estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

12.1 A responsabilidade pelos danos causados por ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados, é exclusivamente da **CONTRATADA**.

12.2 A responsabilidade pelos compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros é exclusivamente sua.

12.3 O **CONTRATANTE** não responderá pelos compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, ou por qualquer dano causado por ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES

13.1 Constituem infrações administrativas da **CONTRATADA** a serem punidas com as seguintes sanções:

INFRAÇÃO	PENALIDADE
----------	------------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



<p>a) Dar causa à inexecução parcial do contrato.</p>	<p>Advertência* * Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de “<i>Impedimento de licitar e contratar</i>”.</p>
<p>b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CONTRATANTE ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo. c) Dar causa à inexecução total do contrato. d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame. e) Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado. f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.</p>	<p>Impedimento de licitar e contratar* * Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de “<i>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</i>”.</p>
<p>g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato. h) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato. i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza. j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame. k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.</p>	<p>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</p>

13.2 O atraso superior a **10 dias corridos** autoriza a **rescisão do contrato** por seu descumprimento, nos termos do art. 137, I, da Lei Federal nº 14.133/21.

13.3 A aplicação das sanções previstas neste contrato *não exclui* a obrigação de reparação integral do dano causado ao **CONTRATANTE**.

13.4 As sanções podem ser *cumuladas* com as seguintes multas:

Multa	
<p>Moratória 3% sobre o valor da parcela inadimplida por dia de atraso injustificado até o limite de 10 dias corridos.</p>	<p>Compensatória 5% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do seu objeto.</p>

13.5 Antes da aplicação das sanções, a **CONTRATADA** será notificada para apresentar defesa no



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



prazo de **15 dias úteis**, contado de sua intimação.

- 13.6** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor devido a **CONTRATADA**, além da perda deste valor, a diferença será descontada da garantia prestada e/ou será cobrada judicialmente.
- 13.7** Antes do ajuizamento da cobrança, a multa poderá ser recolhida administrativamente em até **15 dias úteis**, a contar do trânsito em julgado da decisão administrativa.
- 13.8** A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo em que seja assegurado o contraditório e a ampla defesa a **CONTRATADA**, observando o *rito especial* previsto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/21 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 13.9** A aplicação das sanções deve observar:
- a) A natureza e gravidade da infração.
 - b) As peculiaridades do caso.
 - c) As circunstâncias agravantes e/ou atenuantes.
 - d) Os danos causados ao **CONTRATANTE**.
 - e) A implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.10** As infrações administrativas tipificadas como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/13 serão apuradas e julgadas em conjunto com as infrações previstas neste contrato, nos mesmos autos.
- 13.11** A personalidade jurídica da **CONTRATADA** poderá ser desconsiderada quando for utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a **CONTRATADA**, observados o contraditório, ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 13.12** No prazo de **15 dias úteis**, a contar da data de aplicação da sanção, o **CONTRATANTE** informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções aplicadas por ela, para publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 13.13** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 13.14** **Multa** de 10% (dez) por cento sobre o valor total do contrato, em caso de não apresentação, no prazo fixado pela fiscalização contratual, dos documentos comprobatórios do



cumprimento em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato (art.50, da Lei nº 14.133, de 2021), nas hipóteses previstas no Termo de Referência.

13.15 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a Contratante (art. 156, § 9º, da Lei 14.133, de 2021).

13.16 Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º, da Lei 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

14.1 As alterações contratuais serão disciplinadas pelo art. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21.

14.2 Caso haja interesse público, o **CONTRATANTE** pode alterar unilateralmente o contrato para impor **acréscimos ou supressões de até 25%** do valor atualizado do contrato, mantidas as mesmas condições pactuadas inicialmente.

14.3 As partes podem acordar suprimir o objeto do contrato em percentual superior a 25% do valor inicial atualizado do contrato.

14.4 Os acréscimos ou supressões não podem transfigurar o objeto da contratação.

14.5 Registros que não caracterizem alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, conforme art. 136 da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1 Se a não conclusão do contrato decorrer de culpa da **CONTRATADA**, ele ficará constituído em mora, devendo ser instaurado procedimento de inexecução contratual para a aplicação das sanções administrativas cabíveis.

15.2 Na hipótese do item 15.1, o **CONTRATANTE** poderá optar, ainda, pela extinção do contrato e adotar as medidas previstas em lei para a continuidade da execução do objeto.

15.3 Os casos de extinção contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.

15.4 A rescisão deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente da Casa Militar da Governadoria/PA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO

16.1 Nos termos do Art. 117 da Lei nº 14.133/21, será designado fiscal/suplente ou comissão de fiscalização para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;



16.2 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;

16.3 O(s) servidor(es) designado(s) para função de fiscalização desse contrato será nomeado através de Portaria constando nome completo, CPF, matrícula funcional e local de lotação, conforme ato a ser publicado em Diário Oficial do Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA INTERPRETAÇÃO

17.1 As dúvidas interpretativas sobre as cláusulas deste contrato deverão ser suscitadas ao **CONTRATANTE** e serão decididas por ele, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos, Lei Estadual nº 8.972/20 e observando a jurisprudência dos Tribunais sobre o assunto.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VISTORIA TÉCNICA

18.1 A critério da Administração e mediante prévio agendamento, poderá ser realizada diligência técnica nas dependências da licitante, com o objetivo de verificar a compatibilidade das instalações e condições operacionais com as exigências do objeto contratual, conforme dispõe o art. 63 da Lei nº 14.133/2021.

18.2 A vistoria terá por finalidade a verificação in loco dos seguintes aspectos:

a) Estrutura Física:

A licitante deverá possuir cozinha industrial com capacidade instalada para produção de pelo menos 4.000 (quatro mil) refeições, em ambiente adequado quanto à funcionalidade, higiene e segurança sanitária.

b) Equipamentos:

Devem estar disponíveis equipamentos compatíveis com o volume de produção previsto, tais como câmara frigorífica, forno combinado (self-cook center) e sistema de resfriamento/congelamento rápido, aptos a atender aos padrões técnicos e sanitários relacionados à segurança alimentar.

Todos os utensílios e equipamentos utilizados no preparo e manuseio dos alimentos devem estar em boas condições de uso, conservação e higienização, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

c) Localização:

As instalações deverão estar situadas na Região Metropolitana, de modo a viabilizar o atendimento eficiente às demandas da Casa Militar da Governadoria do Estado.

d) Recursos Humanos:

Os profissionais responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos deverão utilizar



uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como toucas, luvas e máscaras, observando-se as normas de segurança e higiene alimentar.

e) Transporte dos Alimentos:

O transporte das refeições, preparado nas instalações da empresa, deve ser realizado em veículo adequado, higienizado e em bom estado de conservação, garantindo a integridade, segurança e temperatura dos alimentos até o ponto de entrega.

18.3 Degustação:

A licitante que tiver a documentação aprovada passará para a fase de degustação no local da empresa em data e horários marcados previamente, com a apresentação das mesmas exigências descritas neste termo de referência, garantindo a transparência em todo o processo.

O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item aprovado/selecionado.

A licitante que tiver sua documentação habilitada será convocada para a etapa de degustação, em local, data e horário previamente agendados pela Administração. Essa fase observará integralmente os critérios e exigências dispostos neste Termo de Referência, assegurando a transparência, a isonomia e a impessoalidade do processo.

A degustação consistirá na apresentação de amostras representativas de cada item aprovado/selecionado, que serão avaliadas por equipe designada pela Administração. Os critérios de avaliação compreenderão aspectos como sabor, qualidade, apresentação e variedade dos alimentos, sendo cada item pontuado em escala de 0 (zero) a 5 (cinco).

Para ser considerada aprovada nesta etapa, a licitante deverá obter, no cômputo geral da pontuação atribuída pela equipe avaliadora, mínimo de 80% (oitenta por cento) da nota máxima possível. O não atendimento a esse índice implicará na desclassificação da proposta, nos termos do edital e da legislação vigente.

18.4 Das qualificações técnicas

1. Apresentar Atestado/ Declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou ou está executando, a contento, serviço de fornecimento de refeições, nas seguintes circunstâncias:

- a) que realizou pelo menos 01 (um) evento no qual foi prestado o serviço de alimentação, do tipo almoço ou jantar à francesa, para no mínimo 200 (duzentos) ou mais convidados;
- b) que realizou 01 (um) evento no qual foi prestado o serviço de alimentação, do tipo almoço ou jantar à inglesa, para no mínimo 200 (duzentos) ou mais convidados; c) que realizou 01 (um) evento no qual foi prestado o serviço de alimentação, do tipo almoço ou jantar à americana, para no mínimo 2.000 (dois mil) ou mais convidados, com a presença de 02 (duas) ou mais altas autoridades: considerar-se-ão altas autoridades, para os fins desta contratação: Presidentes dos Tribunais Superiores, Chefes de Estado e/ou de Governo, Vice-Presidentes da República, Vice-Primeiro-



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



Ministros, Ministros de Estado, Presidentes do Senado Federal e da Câmara dos Deputados, Governadores de Estados e Prefeitos.

2. Comprovação de atendimento de eventos no fornecimento de alimentação, no Estado do Pará.
3. Comprovação de atendimento de eventos, com participação total de no mínimo 4.000 (quatro mil) pessoas.
4. Comprovar que possui cozinha industrial, com capacidade mínima de produção de 4.000 (quatro mil) refeições diárias, com equipamentos compatíveis ao volume de produção, objeto do contrato, com câmara frigorífica, forno combinado (self-cook-center) e super resfriador/ congelador que proporcione a eliminação de riscos à segurança alimentar;
5. Comprovar que possui em seu quadro de pessoal e/ou de prestadores de serviços, profissionais especializados na área de Gastronomia, com cursos Nacional e Internacional; Possuir também no mínimo 01 (um) Nutricionista em seus quadros de colaboradores e/ou de prestadores de serviços, sendo necessário apresentar certificados e diplomas para todos os cursos informados;
6. A licitante deverá comprovar que dispõe, em seu quadro técnico, de equipe composta, no mínimo, pelos seguintes profissionais: 02 (dois) chefes de cozinha; 06 (seis) cozinheiros; 04 (quatro) auxiliares ou ajudantes de cozinha; e 01 (um) coordenador de eventos.

A equipe poderá ser composta por profissionais com vínculo empregatício formal, comprovado por meio de cópias das Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) assinadas, e/ou por prestadores de serviços especializados, comprovados mediante contratos de prestação de serviços, declarações formais ou documentos equivalentes.

Em qualquer das hipóteses, deverá ser comprovado que os profissionais mantêm vínculo profissional contínuo com a licitante há, no mínimo, 05 (cinco) anos, de forma a demonstrar estabilidade da estrutura técnico-operacional da empresa, bem como experiência consolidada na execução de atividades compatíveis com as funções que desempenharão no âmbito do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – TRATAMENTO ADEQUADO DOS CONFLITOS DE INTERESSE

19.1 Observado o disposto no item 14.1, permanecendo o conflito de interesse, as PARTES se comprometem a submeter à disputa *preferencialmente* a Casa Militar da Governadoria para dirimir os conflitos decorrentes deste contrato de maneira consensual, conforme Lei Complementar Estadual nº 121/19.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA SUSTENTABILIDADE

20.1 A CONTRATADA deve:

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810

E-mail: dac@cmg.pa.gov.br Fone: (91) 3214-0620

Identificador de autenticação: a0f2eec8-2b53-4e52-b66e-785a3ea907d2



- a) Deve adotar, bem como comprovar práticas sustentáveis em relação ao descarte do óleo de cozinha e gordura vegetal utilizados para o preparo dos alimentos, bem como dos materiais descartáveis utilizados;
- b) Utilizar preferencialmente materiais descartáveis biodegradáveis;
- c) Adotar medidas que evitem o desperdício de alimentos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA ANTICORRUPÇÃO

21.1 Na execução do presente Contrato é vedado a Casa Militar da Governadoria e à Contratada e/ou a empregado seu, e/ou a preposto seu, e/ou a gestor seu:

- a) Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;
- c) 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;
- d) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato; ou
- e) 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 (conforme alterada), do Decreto nº 8.420/2015 (conforme alterado), do Decreto Estadual 2.289/2018 (conforme alterado), Instrução Normativa AGE nº 02, de 26 de março de 2019 ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato, observados o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA CONFIDENCIALIDADE

22.1A CONTRATADA se obriga a manter absoluto sigilo quanto às informações pertinentes aos serviços que deverão ser executados, vedada a sua divulgação, sem permissão da **CONTRATANTE**, a exemplo de cartões de visita, anúncios impressos, redes sociais e etc.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA APROVAÇÃO DA MINUTA

23.1A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, conforme Parecer nº 404/2025 – AJUR, e nos termos da análise do Núcleo de Controle Interno/CMG.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA

24.1 De acordo com a Lei Estadual nº 9661, de 1º de julho de 2022, inciso XXVIII do art. 5º da referida



Lei c/c Portaria nº 520/2019/CMG o Subchefe e o Chefe de Departamento de maior grau hierárquico ou mais antigo, na ausência do titular, têm competência, na respectiva ordem, para assinar este Contrato e seus documentos decorrentes em nome desta Casa Militar, como Ordenador de Despesas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

25.1 O presente instrumento será firmado através de assinatura eletrônica avançada e/ou qualificada, certificada pelo Sistema Eletrônico, Token e PAE, nos termos dos incisos II e/ou III do art. 4º da Lei Federal nº 14.063 de 23 de Setembro de 2020, garantindo, assim, a eficácia de todas as suas cláusulas.

25.2 No caso de opção pela assinatura eletrônica avançada de que trata o inciso II do art. 4º da Lei Federal nº 14.063/2020 c/c § 2º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200- 2/2001, as partes expressamente concordam em utilizar e reconhecem como válida, qualquer forma de comprovação de anuência aos termos ora acordados em formato eletrônico, ainda que não utilizarem de certificado digital emitido no padrão ICP-Brasil, incluindo, em especial, como válidas, as assinaturas eletrônicas realizadas na plataforma PAE.

25.3 Em conformidade com o inciso II do art. 4º da Lei Federal nº 14.063/2020 c/c § 2º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2/2001, a assinatura deste termo pelo representante legal da **CONTRATADA**, pressupõe declarada, de forma inequívoca, a sua concordância, bem como o reconhecimento da validade e do aceite ao presente documento podendo ser atestada a sua autenticidade a qualquer tempo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA

26.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com início a partir da assinatura do contratante, podendo ser prorrogado na hipótese do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/21.

26.2 Antes da prorrogação da vigência do contrato, o **CONTRATANTE** deverá verificar a regularidade fiscal da **CONTRATADA**, consultar o CEIS e o CNEP, emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - DA COMUNICAÇÃO

27.1 CONTRATANTE: Avenida Dr. Freitas, nº 2531, Bairro Pedreira, CEP: 66.087-810, Belém/PA, E-mail: dac@cmg.pa.gov.br, Contato: (91) 3251- 2522.

27.2 CONTRATADA: Av. Gentil Bittencourt nº999, Bairro Nazaré, CEP: 66.040-000, Belém/PA, E-mail: financeiro@pommedor.com.br.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DO FORO

28.1 É competente o Foro da Comarca de Belém, Capital do Estado do Pará, da Justiça Estadual com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente contrato, observando o disposto na Cláusula Vigésima Quarta.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA - DA DIVULGAÇÃO E PUBLICAÇÃO

29.1 O CONTRATANTE divulgará este contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em até **20 (vinte) dias úteis** e o publicará no Diário Oficial do Estado em forma de extrato, no prazo de **10 (dez) dias úteis**.

29.2 Os prazos contidos no item 29.1 são contados da data da assinatura do contrato.

E por se acharem justas e acordadas, as partes firmam o presente Contrato Administrativo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que produza seus efeitos legais.

Belém/PA, 23 de setembro de 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR-CEL QOPM
CHEFE DA CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO/PA
CONTRATANTE

ALIPIO MARTINS Assinado de forma digital por
ALIPIO MARTINS
JUNIOR:05671990297
Dados: 2025.09.23 17:43:13
0297 -03'00'

ALIPIO MARTINS JUNIOR
MARTINS COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
CNPJ: 09.370.127/0001-77
CONTRATADA

DIEGO DE JESUS LIMA BORGES
CPF Nº 007.492.892-95
Testemunha 01

ELINE MARIA BOTELHO COUTINHO
CPF Nº 527.990.342-68
Testemunha 02



ANEXO I

LISTA ILUSTRATIVA DE PRATOS

1. Salgadinhos frios:

Canapés frios diversos, queijos, embutidos, frutas secas, cremes frios, antepasto de legumes diversos.

2. Salgadinhos quentes:

Croquetes sabores diversos, enroladinhos recheados, quibes sabores diversos, bolinhas recheadas, rolinhos primaveras, empadinhas sabores diversos, pastelzinhos sabores diversos, dadinhos de tapioca, caldinhos sabores diversos.

3. Entradas:

Finger foods contendo um tipo de proteína ou legume ou marisco com um tipo de molho ou creme, saladas de folhas com molhos, risotinho sabores diversos, escondidinhos sabores diversos

4. Pratos principais:

Empratados, utilizando se de técnicas de serviço à americana, francesa ou a inglesa

Preparados utilizando-se diferentes métodos de cocção com calor seco, úmido, misto ou combinado

Dentro esses métodos, a combinação dos pratos principais sugeridos abaixo devem ser apresentados e preparados observando uma das técnicas

Assado no forno, assado ao ar livre , grelhado, defumado, salteado, frito com pouca gordura, frito por imersão com gordura, cozinhado em liquido, cozinhado em vapor, braseado, guisado refogado ou ensopado, fricassé, sous ViVid.

Pratos principais:

Pescados: Peixes de água doce ou salgada, crustáceos, moluscos, anfíbios

Proteínas de origem animal: Carnes vermelhas e brancas, carne bovina, carne de frango, carne suína, carnes de caça.

5. Acompanhamentos:

Massas, proteínas vegetais, leguminosas, grãos em geral, farinhas, verduras

6. Pratos frios:

Saladas, legumes, mousses salgadas, galantines, quiiches

7. Pratos quentes:

Pescados: Peixes de água doce ou salgada, crustáceos, moluscos , anfíbios

Proteínas de origem animal: Carnes vermelhas e brancas, carne bovina, carne de frango, carne suína, massas com molhos vermelhos ou branco.

8. Sobremesas:

Frutas frescas, tortas, mousses, cremes, taças montadas em camadas, queijos, bombons, docinhos finos.

9. Sanduíches:

Sanduíches frios produzidos em pães artesanais de fermentação natural ou não, recheados de patês, ou queijos e embutidos.

10. Coffee break:

Café, chás, sucos, iorgutes, biscoitos doce ou salgados, sanduíches, bolos, tortas, quiches, empadão e folhados.



ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 85

Este documento foi assinado eletronicamente na forma do Art. 6º do Decreto Estadual Nº 2.176, de 12/09/2018.

Assinatura(s) do Documento:

Assinado eletronicamente por: OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR, **CPF:** ***.691.858-**

Em: 23/09/2025 17:54:52

Aut. Assinatura: 30d3c25df8902a8ad166fd97ef589ed645f47d375c75d8c2ef0e1e27b216e

Assinado eletronicamente por: Diego de Jesus Lima Borges, **CPF:** ***.492.892-**

Em: 23/09/2025 17:55:03

Aut. Assinatura: c6f7dc5514d7e0f2eb5b736192f70c17ebcf87f051c313600bce82bb3edf895f

Assinado eletronicamente por: Eline Maria Botelho Coutinho, **CPF:** ***.990.342-**

Em: 23/09/2025 17:56:59

Aut. Assinatura: 88f219aa6e2ff324d05327365fb1c817c4cabde5b6a7ec997bd05782f2d3cead



Identificador de autenticação: a0f2eec8-2b53-4e52-b66e-785a3ea907d2

Confira a autenticidade deste documento em

<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>