



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2025

PAE nº E-2025/2840344

RESUMO



PROMOTOR

Estado do Pará | Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará

CNPJ nº 07.313.542/0001-63.



OBJETO

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 Termo de Referência.



MÉTODO DE DISPUTA

- Aberto
- Aberto e fechado
- Fechado e aberto



CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- Menor preço
- Maior desconto

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810;
Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone: 3251-2523



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



SERVIÇO

Forma Conforme demanda.

Prazo A partir do 1º dia de vigência do contrato.

Local Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas nº 2531, Belém/PA



REAJUSTE

Índice IPCA INCC Outro: (sigla)
 INPC IGPM

Período A cada **12 meses**, a contar da Data do Orçamento Estimado.



PAGAMENTO

Forma Ordem bancária.

Prazo **30 (trinta) dias corridos**, a contar do recebimento da nota fiscal ou fatura atestada pelo fiscal do contrato.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

Data 22/08/2025.

Hora 15:00.

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810;
Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone: 3251-2523



SUMÁRIO

CLÁUSULA 1

Promotor do pregão 4

CLÁUSULA 2

Fundamento legal 4

CLÁUSULA 3

Objeto 4

CLÁUSULA 4

Condições para participar da licitação 6

CLÁUSULA 5

Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação 8

CLÁUSULA 6

Preenchimento da proposta 10

CLÁUSULA 7

Abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances 11

CLÁUSULA 8

Julgamento das propostas 18

CLÁUSULA 9

Habilitação 20

CLÁUSULA 10

Adjudicação e homologação 21

CLÁUSULA 11

Recursos 22

CLÁUSULA 12

Infrações e sanções administrativas 23

CLÁUSULA 13

Impugnação ao edital 26

CLÁUSULA 14

Disposições finais 26



REGULAMENTO DA COMPETIÇÃO

CLÁUSULA 1

Promotor do pregão

O PROMOTOR deste pregão é a **CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO DO PARÁ**, CNPJ nº 07.313.542/0001-63, com sede na Avenida Doutor Freitas, nº 2531, neste ato representado pelo Exmo. Sr. **OSMAR VIEIRA DA COSTA JUNIOR** – Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará.

CLÁUSULA 2

Fundamento legal

A presente licitação será realizada por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO** e observará a Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Estadual nº 2.939/23 e 2.940/23, Lei Complementar Federal nº 123/06, demais normas aplicáveis e as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA 3

Objeto

3.1 O objeto desta licitação é 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 Termo de Referência, o qual **ADERE** a este documento para todos os fins.

3.2 Os serviços a serem licitados são os seguintes itens descritos no TR:

Item	Descrição	Unidade	Estimativa Anual	Valor Unitário	Valor Anual
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), iorgutes diversificados, água mineral com e sem gás, pães salgados (mínimo de quatro)	Por pessoa	800	R\$ 121,47	R\$ 97.176,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	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.				
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), iorgutes 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\$ 170,87	R\$ 256.305,00
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,	Por pessoa	3.450	R\$ 268,17	R\$ 925.186,50

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e56d7b4ba67a

Email: ml@cmg.pa.gov.br | Fone: 3231-2523

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página: 5 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	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. Cobertura completa: uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maitre, garçons, 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\$ 394,85	R\$ 819.313,75
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,	Por pessoa	1.500	R\$ 449,48	R\$ 674.220,00

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e56d7b4ba67a

Email: m@cmg.pa.gov.br | Fone: 3231-2523

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página: 6 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	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.				
6	BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas	Por pessoa	1.000	R\$ 55,58	R\$ 55.580,00
7	REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável.	Por pessoa	850	R\$ 72,73	R\$ 61.820,50
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\$ 158,28	R\$ 174.108,00
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\$ 142,40	R\$ 213.600,00
10	COFFEE BREAK: Café, chá (mínimo de duas opções), sucos de frutas (mínimo de três variedades), biscoitos salgados e doces (frescos, finos e variados), mínimo de	Por pessoa	1.000	R\$ 96,08	R\$ 96.080,00

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e56d7b4ba67a

Email: m@cmg.pa.gov.br | Fone: 3231-2523

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página: 7 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



02 (dois) tipos de bolo, mini sanduíches e três tipos de frutas.				
	VALOR TOTAL	R\$ 3.373.389,75		

3.3 A licitação observará o seguinte:

- Item único;**
- Divisão em itens**, conforme tabela do [item 3.2](#) deste edital;
- Lotes**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do TR, facultando-se ao LICITANTE a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem; ou
- Lote único**, formados por 10 itens, conforme tabela constante no TR, devendo o LICITANTE oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

CLÁUSULA 4

Condições para participar da licitação

4.1 Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

4.2 O LICITANTE se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do PROMOTOR por danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso.

4.3 É de responsabilidade do LICITANTE conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no [item 4.1](#) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação.

4.4 A incorreção dos dados registrados nos sistemas relacionados no [item 4.1](#) poderá motivar a inabilitação do LICITANTE por descumprimento do dever constante no item anterior.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



4.5. Será concedido tratamento favorecido para as MEs, EPPs, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133/21, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar Federal nº 123/06 e na Lei Estadual nº 8.417/16.

4.6 Não poderão disputar esta licitação:

- a.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- b.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- c.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na licitação ou fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- d.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si;
- e.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos proibidos pela legislação trabalhista;
- f.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

4.7 É vedada a participação direta ou indireta de agente público do órgão ou entidade contratante na licitação ou da execução do contrato.

4.8 Para o cumprimento do item anterior, deve-se observar situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

4.9 O impedimento de que trata a alínea d do item 4.6 será também aplicado ao LICITANTE que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com a intenção de evitar a aplicação da sanção que impede a participação na licitação, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovada a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do LICITANTE.

4.10 A proibição do item 4.7 também se aplica ao terceiro que auxilie a condução da

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e56d74ba67a

Email: emg@eng.par.gov.br | Fone: 3231-2523

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página: 9 de 77



contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

CLÁUSULA 5

Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação

5.1 A licitação terá as seguintes fases:



5.2 Os LICITANTES encaminharão por meio do sistema eletrônico as suas propostas com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a abertura da sessão pública.

5.3 No cadastramento da proposta inicial, o LICITANTE declarará em campo próprio que:

- a.** Está ciente e concorda com as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua proposição e que preenche os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b.** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz;
- c.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado;
- d.** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- e.** Se o LICITANTE for organizado em cooperativa, declarará também que cumpre os



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4 As MEs, EPPs ou sociedade cooperativa deverão declarar, ainda, em campo correspondente que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/06 e podem usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto no art. 4º, §§ 1º ao 3º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.5 A realização de declarações falsas nos [itens 5.3](#) e [5.4](#) sujeitará o LICITANTE às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e neste Edital.

5.6 Os LICITANTES poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação inseridos no sistema até a abertura da sessão pública.

5.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo LICITANTE. A classificação ocorrerá somente depois dos procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de lances.

5.8 Os documentos que compõem a proposta dos LICITANTES convocados para apresentação de propostas serão disponibilizados para acesso público após a fase de lances.

5.9 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o LICITANTE poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastro da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- a.** A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- b.** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.10 O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo LICITANTE durante a fase de disputa, sendo proibido:

- a.** A inserção de lance em valor superior ao já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por *menor preço*; e

5.11 O valor final mínimo parametrizado na forma do [item 5.9](#) será **sigiloso** para os demais LICITANTES e para o PROMOTOR, mas pode ser disponibilizado aos órgãos de controle externo e interno da administração.

5.12 Caberá ao LICITANTE acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios



diante da inobservância de mensagens emitidas pela administração ou de sua desconexão.

5.13 O LICITANTE deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

CLÁUSULA 6

Preenchimento da proposta

6.1 O LICITANTE deverá enviar sua proposta por meio do preenchimento dos seguintes campos no sistema eletrônico:

- valor do item.
- a. (percentual) desconto.
- b. Marca.
- c. Fabricante.
- d. Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do TR.

6.2 O LICITANTE está vinculado a todas as especificações do objeto feitas na proposta.

6.3 Os valores propostos incluem todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 Os preços ofertados na proposta inicial e na fase de lances serão de responsabilidade do LICITANTE e são inalteráveis, mesmo na hipótese de erro, omissão ou outro pretexto, salvo a hipótese do [item 7.13](#).

6.5 Nesta licitação, a ME e a EPP poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.6 A apresentação das propostas obrigará a cumprir o que nelas estão contidas e em conformidade com o TR.

6.7 Em virtude do compromisso previsto no [item 6.6](#), o LICITANTE que apresenta proposta está obrigado a executar o objeto licitado nos termos da proposta, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidades e qualidades adequadas à execução contratual, promovendo sua substituição, quando requerido.



6.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9 Os LICITANTES devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas:

- a.** O descumprimento das regras deste item pode causar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:
 - 1.** Determinação, aos envolvidos, de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, IX, da CF/88;e/ou
 - 2.** Condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao Tesouro, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

CLÁUSULA 7

Abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

7.1 A abertura da presente licitação será realizada em sessão pública e eletrônica, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 A proposta que identifique o LICITANTE será desclassificada.

7.3 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.4 A não desclassificação da proposta não impede que ela seja julgada desclassificada, por ocasião de sua aceitação definitiva.

7.5 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas.

7.6 Apenas as propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o PREGOEIRO e os LICITANTES.

7.8 Iniciada a fase de lances, os LICITANTES deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9 O lance deverá ser ofertado do seguinte modo:

7.10 Os lances deverão ser ofertados pelo Menor Preço, no Modo de Disputa Aberto, com diferença mínima de valor entre a última proposta apresentada e a proposta a ser



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



lançada.

7.11 Os LICITANTES poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

7.12 O LICITANTE somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, conforme o critério de julgamento deste edital.

7.13 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances ofertados pelos LICITANTES **será de R\$ 1,00 (um real) entre eles.**

7.14 O LICITANTE poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.15 O procedimento observará modo de disputa adotado da seguinte forma:

Modo de Disputa	Regras
■ Aberto	<ul style="list-style-type: none">a. No modo de disputa aberto, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.b. A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos da sessão pública.c. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.d. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.e. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.f. Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



Aberto e fechado

- a. No modo de disputa **aberto e fechado**, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- b. A fase de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 minutos. Após esse tempo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, a partir daí, será aleatoriamente determinado um tempo de até 10 minutos para envio de lances. Terminado este prazo adicional, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- c. Encerrado o prazo previsto na alínea anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado, no prazo de 5 minutos. Este lance será *sigiloso* até o encerramento do prazo de 5 minutos.
- d. No procedimento de que trata a alínea anterior, o LICITANTE poderá manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar um lance melhor.
- e. Não havendo pelo menos 3 ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer um lance final e fechado no prazo de 5 minutos. Durante este prazo, o lance terá caráter *sigiloso*.

Fechado e aberto

- a. No modo de disputa **fechado e aberto**, somente podem participar os LICITANTES que apresentarem a proposta de menor preço/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% superiores/inferiores àquela.
- b. Neste modo de disputa, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- c. Não havendo 3 propostas nas condições definidas na forma da alínea a, poderão os LICITANTES que apresentaram as 3 melhores propostas, considerados as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- d. A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública.
- e. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



caso de lances intermediários.

- f. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas alíneas anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- g. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- h. Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

7.16 Após o término dos prazos estabelecidos no item 7.14, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem de valores.

7.17 Não serão aceitos 2 ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º lugar.

7.18 Durante o transcurso da sessão pública, os LICITANTES serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do LICITANTE.

7.19 No caso de desconexão com o PREGOEIRO durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos LICITANTES para a recepção dos lances.

7.20 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o PREGOEIRO durar mais de 10 minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 horas da comunicação deste fato pelo PREGOEIRO aos LICITANTES, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.21 Caso o LICITANTE não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.22 Em relação a itens não exclusivos para participação de MEs e EPPs, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as MEs e EPPs participantes, procedendo à comparação com os valores da 1ª colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de se aplicar o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06, regulamentada pela Lei Estadual nº 8.417/16.

7.23 Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs que se encontrarem na faixa de até 5% acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a 1ª colocada.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



7.24 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da 1ª colocada, no prazo de 5 minutos controlados pelo sistema, contados a partir comunicação automática para tanto.

7.25 Caso a ME ou EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais LICITANTES ME e EPP que se encontrem naquele intervalo de 5% na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

7.26 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que 1º poderá apresentar melhor oferta.

7.27 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.28 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será:

Disputa final

Os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

Avaliação do desempenho contratual prévio

Deverão ser utilizados preferencialmente registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações contratuais prévias.

Desenvolvimento de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho

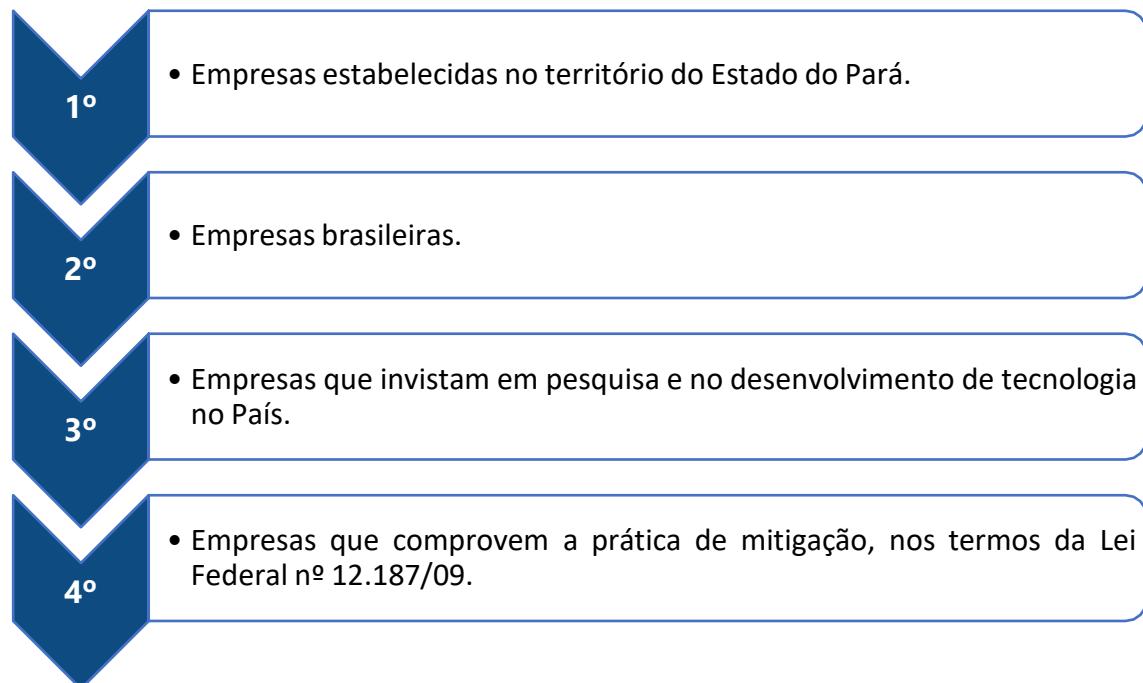
Conforme regulamento.

Desenvolvimento de programa de integridade

Conforme orientações dos órgãos de controle.



7.29 Persistindo o empate, será assegurada preferência sucessivamente às:



7.30 Na hipótese da proposta do 1º colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas depois de definido o resultado do julgamento.

7.31 Se após a negociação com o 1º colocado ele for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação pela Administração, a negociação poderá ser feita com os demais LICITANTES, de acordo com a ordem de classificação inicialmente estabelecida.

7.32 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais LICITANTES.

7.33 O resultado da negociação será divulgado a todos os LICITANTES e anexado aos autos do processo licitatório.

7.34 O PREGOEIRO solicitará ao LICITANTE mais bem classificado que, no prazo de 2 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada acompanhada dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.35 É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo LICITANTE, se o requerimento for feito antes do término do prazo.



7.36 Após a negociação do preço, o PREGOEIRO iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

CLÁUSULA 8

Julgamento das propostas

8.1 Encerrada a negociação do preço, o PREGOEIRO verificará se o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar atende às condições de participação na licitação, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos e este Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a.** SICAF;
- b.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa LICITANTE e de seu sócio majoritário, considerando a proibição do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92.

8.3 Caso a consulta mostre OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS INDIRETAS, o PREGOEIRO verificará se houve fraude por parte das empresas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas, de acordo com o seguinte procedimento:

- a.** A tentativa de fraude será verificada por meio da checagem de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outros elementos que indiquem a tentativa de fugir da aplicação de sanção impeditiva de licitar ou de contratar;
- b.** O LICITANTE será convocado para manifestação antes de uma eventual desclassificação;
- c.** Após a defesa e sendo constatada a tentativa de fraudar a aplicação de sanção, o LICITANTE será julgado inabilitado.

8.4 O procedimento de habilitação será iniciado depois de constada a capacidade do LICITANTE participar.



8.5 Caso o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar tenha utilizado algum tratamento favorecido às MEs e EPPs, o PREGOEIRO verificará se ele faz jus ao benefício, em conformidade com este Edital.

8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em 1º lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a.** Contiver vícios que não possam ser sanados;
- b.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no TR;
- c.** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d.** Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- e.** Não estiver de acordo com as exigências deste Edital ou seus anexos, desde que o erro não possa ser sanado.

8.8 É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela administração, devendo o PREGOEIRO investigar a exequibilidade da proposta por meio das seguintes análises:

- a.** Verificação se o custo do LICITANTE ultrapassa o valor da proposta; e
- b.** Ausência de custos de oportunidade que justifiquem a oferta realizada.

8.9 Somente a verificação dos fatos referidos nas alíneas **a** e **b** do item anterior autoriza a constatação da inexequibilidade da proposta e a sua consequente desclassificação.

8.10 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o LICITANTE poderá ser notificado para comprovar a exequibilidade da proposta.

8.11 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.12 Caso o TR exija a apresentação de amostra, o LICITANTE classificado em 1º lugar deverá apresentá-la conforme ali descrito, sob pena de não aceitação da proposta.



CLÁUSULA 9

Habilitação

9.1 Os documentos previstos no TR serão exigidos para habilitação do LICITANTE.

9.2 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.3 Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia enviada por meio eletrônico.

9.4 Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21.

9.5 Será verificado se o LICITANTE apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.6 Será verificado se o LICITANTE apresentou no sistema a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, sob pena de inabilitação.

9.7 O LICITANTE deverá apresentar declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

9.8 A habilitação será verificada por meio do SICAF nos documentos abrangidos por ele.

9.8.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.9 A verificação em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões pelo PREGOEIRO constitui prova para fins de habilitação.

9.10 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do PREGOEIRO.

9.11 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao LICITANTE vencedor.



9.12 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em diligência para:

- a. Complementação de informações sobre os documentos apresentados pelo LICITANTE e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura da licitação; e
- b. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.13 Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação ou a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.14 Se o LICITANTE não atender às exigências para habilitação, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente na ordem de classificação até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

9.15 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do LICITANTE cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos o procedimento de habilitação.

9.16 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das MEs e EPPs somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação;

9.17 Para fins de habilitação, o presente certame contará também com a fase de **vistoria técnica**, conforme Requisitos da Contratada previsto no Termo de Referência;

9.18 Para fins de habilitação, o presente certame contará com a fase de **degustação**, conforme Requisitos da Contratada previsto no Termo de Referência.

CLÁUSULA 10

Adjudicação e homologação

10.1 O objeto da licitação será adjudicado ao LICITANTE declarado vencedor:

- a. Por ato do PREGOEIRO, caso não haja interposição de recurso; ou
- b. Pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos eventualmente apresentados.



10.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

CLÁUSULA 11

Recursos

11.1 A apresentação de recurso contra o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de LICITANTES, a anulação ou a revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/21.

11.2 O prazo recursal é de 3 dias úteis, contados da data da notificação da decisão a ser recorrida ou de lavratura da ata.

11.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do LICITANTE, deve-se observar o seguinte:

- a.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de não ser possível apresentar o recurso; e
- b.** O prazo para apresentação das razões do recurso será iniciado na data da notificação da decisão ou da lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá:

- a.** Reconsiderar sua decisão no prazo de 3 dias úteis; ou
- b.** Encaminhar o recurso, no prazo de 3 dias úteis, para a autoridade superior, que deverá decidi-lo no prazo de 10 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6 Os recursos apresentados fora do prazo não serão conhecidos.

11.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais LICITANTES será de 3 dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente emita a sua decisão final.

11.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos que não possam ser aproveitados.

11.10 Os autos do processo permanecerão acessíveis aos interessados por meio do



Portal ComprasPará.

CLÁUSULA 12

Infrações e sanções administrativas

12.1 Constituem infrações administrativas do LICITANTE a serem punidas com as seguintes sanções:

Infração	Penalidade
a. Deixar de entregar a documentação exigida para a licitação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo PREGOEIRO durante o certame;	
b. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:	Multa
1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;	0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;	<i>e</i>
3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;	Impedimento de licitar e contratar*
4. Deixar de apresentar amostra;	
5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;	
c. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;	
d. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instru-	Multa



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



mento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;	15% a 30% do valor do contrato licitado. <i>e</i> Declaração de inidoneidade para licitar e contratar
<p>e. Apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação;</p> <p>f. Fraudar a licitação;</p> <p>g. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Agir em conluio ou contra a lei;2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada; <p>h. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;</p> <p>i. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.</p>	

12.2 As sanções somente poderão ser aplicadas após o contraditório e ampla defesa do LICITANTE ou adjudicatário.

12.3. As sanções previstas no [item 12.1](#) não excluem as responsabilidades civil e criminal dos envolvidos.

12.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a.** A natureza e a gravidade da infração cometida.
- b.** As peculiaridades do caso concreto.
- c.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- d.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- e.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



12.5 A multa será de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.6 As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente ou não com a penalidade de multa.

12.7 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.9 A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Pará.

12.10 A duração da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.11 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração descrita na [alínea c do item 12.1](#), caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do PROMOTOR.

12.12 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o LICITANTE ou o adjudicatário para, no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.13 Da aplicação das sanções multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 dias úteis observado o seguinte:

- a.** O prazo para recorrer se inicia na data da intimação;
- b.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.14 Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá a pedido de reconsideração no prazo de 15 dias úteis, contado da data da intimação.



12.15 O recurso a que se refere o [item 12.13](#) deverá ser decidido no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do seu recebimento.

12.16 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente decida sobre ele.

12.17 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA 13

Impugnação ao edital

13.1 Qualquer pessoa pode impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/21 ou solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

13.2 A impugnação ou solicitação de esclarecimento pode ser feita até 3 dias úteis antes da data da abertura da sessão pública.

13.3 A resposta à impugnação ou à solicitação de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4 A impugnação e a solicitação de esclarecimento poderão ser realizadas por meio eletrônico, pelo e-mail nl@cmg.pa.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Doutor Freitas, nº 2531, Bairro do Marco, Belém/PA.

13.5 As impugnações e as solicitações de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.

13.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.7 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização da licitação, observados os prazos mínimos para a apresentação das propostas e lances previstos no Decreto Estadual nº 2.940, de 2023.

CLÁUSULA 14

Disposições finais

14.1 A ata da sessão pública será divulgada no sistema eletrônico.



14.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo PREGOEIRO.

14.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.

14.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os LICITANTES, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6 Os LICITANTES assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não poderá ser responsabilizada por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

14.8 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do LICITANTE, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

14.11 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.

14.12 O pagamento será realizado em C/C do Banco do Estado do Pará - BANPARÁ em conformidade ao Decreto Estadual nº 877, de 31 de março de 2008. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

14.13 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal ComprasPará.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



14.14 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice do ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial

Belém (PA), 6 de agosto de 2025.

Osmar Vieira da **Costa Junior** – Cel QOPM
Chefe da Casa Militar da Governadoria

TERMO DE REFERÊNCIA
PAE nº E-2025/2840344

1. O QUE SERÁ CONTRATADO?

1.1. 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 neste Termo de Referência.

LOTE	ITEM	Descrição	Unidade	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Anual
	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), iorgutes 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), queijo, manteiga com e sem sal, ovos, mínimo de 06 (seis) frios e embutidos.	Por pessoa	800	101,06	80.848,00
	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), iorgutes 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	128,94	193.410,00
	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 mesa de chá, café e petit fours para serem	Por pessoa	3.450	222,50	767.625,00

		servidos ao final do almoço ou jantar. Cobertura completa: uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maitre, garçons, 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	333,50	692.012,50
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	354,88	532.320,00
6		BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas	Por pessoa	1.000	45,16	45.160,00
7		REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável.	Por pessoa	850	60,54	51.459,00
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	118,75	130.625,00
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	116,44	174.660,00

	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 sanduíches e três tipos de frutas.	Por pessoa	1.000	80,56	80.560,00
TOTAL					R\$2.748.679,50	

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1. QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	<p>Considerando a 30ª Conferência das Partes sobre Mudanças Climáticas das Nações Unidas (COP 30), a qual será realizada no Estado do Pará, representa um marco histórico para o Brasil e, especialmente, para a Amazônia Legal.</p> <p>Considerando ainda a magnitude e a complexidade deste evento, o qual demanda uma estrutura de apoio institucional robusta, capaz de atender com excelência às diversas agendas oficiais do Chefe do Poder Executivo Estadual.</p> <p>Nesse contexto, a Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, nos termos do art. 2º, inciso IX, Lei Nº 9.661, de 1º de Julho de 2022 (Alterada pela Lei Nº 9.903, de 3 de Maio de 2023), que estabelece sua estrutura organizacional e competências, entre elas a responsabilidade pelo “fornecimento e administração da alimentação e abastecimento de gêneros alimentícios utilizados nas Residências Oficiais do Governador e no Complexo do Palácio dos Despachos, incluindo as dependências da Vice”.</p> <p>O objetivo desta contratação visa garantir o acolhimento institucional adequado de autoridades nacionais e internacionais, representantes de organismos multilaterais, embaixadas, líderes indígenas, sociedade civil e demais delegações envolvidas na COP 30.</p> <p>Considerando ainda, que conforme observado nas edições anteriores da Conferência das Partes (COP), a magnitude e a complexidade logística desses encontros internacionais são notórias. A título de exemplo, a COP28, realizada em Dubai em 2023, contou com 369 eventos paralelos organizados em nove salas específicas para esse fim, além de aproximadamente 300 pavilhões de países, organismos multilaterais e organizações não governamentais, que promoveram uma programação diversificada ao longo do evento (TABLE Debates, 2024; Baker Institute for Public Policy, 2023).</p> <p>Já na COP26, realizada em Glasgow em 2021, embora o número exato de eventos paralelos não tenha sido oficialmente divulgado, a conferência foi igualmente marcada por uma intensa agenda de negociações simultâneas, distribuídas em múltiplas sessões e espaços temáticos (WIRED, 2021).</p> <p>Dada a amplitude das atividades previstas e o elevado padrão de qualidade exigido, faz-se necessária a contratação de empresa(s) de grande porte, com reconhecida experiência e estrutura compatível com as exigências das visitas protocolares de alta relevância nas Residências Oficiais do Governador, no Complexo do Palácio dos Despachos e nas dependências da Vice governadoria incluindo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Capacidade de atendimento simultâneo em múltiplos locais; b) Logística eficiente para montagem, operação e desmontagem dos serviços; c) Equipe técnica especializada, com atuação discreta e profissional;
---	---

	<p>d) Infraestrutura compatível com ambientes institucionais e diplomáticos.</p> <p>A presente contratação, portanto, encontra respaldo no interesse público, nos princípios da razoabilidade, planejamento e vantajosidade, previstos na Lei nº 14.133/2021, sendo medida estratégica para assegurar o sucesso das agendas oficiais no âmbito da COP 30.</p>
--	---

3. DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

4. NATUREZA E GARANTIA DO SERVIÇO

4.1. NATUREZA	Serviço comum de natureza continuada.
4.2. Haverá Garantia do Serviço?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. 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;

5.2. 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.

5.2.1. 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.

5.3. 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;

5.4. 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;

5.5. 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);

5.6. 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 quadro de colaboradores e/ou de prestadores de serviços, sendo necessário apresentar certificados e diplomas para todos os cursos informados;

5.7. 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;

5.8. 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;

5.9. 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;

5.10. Nos serviços à francesa ou à inglesa, será exigida a proporção de 01 (um) garçom para cada 10 (dez) convidados;

5.11. Nos demais serviços, será exigida a proporção de 01 (um) garçom para cada 15 (quinze) convidados.

5.12. Conformidade técnica e sanitária

5.12.1. Atendimento integral às normas da ANVISA (Resolução RDC nº 275/2002 e posteriores) e às boas práticas de manipulação de alimentos.

5.12.2. Licenciamento sanitário vigente da empresa fornecedora e dos veículos utilizados para transporte dos alimentos.

5.12.3. Uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por todos os manipuladores de alimentos: toucas, luvas, máscaras, uniformes limpos e fechados.

5.13. Estrutura física e operacional da empresa

5.13.1. 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;

5.13.2. 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;

5.13.3. Ambientes higienizados, ventilados, bem iluminados e com instalações elétricas e hidráulicas em conformidade com as normas da ABNT.

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

5.14. Qualidade dos insumos

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

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

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

5.15. Apresentação e serviço

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

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

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

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

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

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

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

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

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

6.1. FORMA DE CONTRATAÇÃO	<p><input type="checkbox"/> Inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, Y, da Lei Federal nº 14.133/21.</p> <p><input type="checkbox"/> Dispensa de licitação em razão do valor*, com fundamento no art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133/21.</p> <p>* Nesta hipótese, deve-se utilizar preferencialmente a dispensa eletrônica.</p> <p><input type="checkbox"/> Dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, Y, da Lei Federal nº 14.133/21.</p> <p>■ Pregão eletrônico.</p>
6.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO	<p>■ Menor preço.</p> <p>6.2.1. A presente licitação será regida pelo tipo menor preço;</p> <p>6.2.2. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem: disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;</p> <p>6.2.2.1. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;</p> <p>6.2.2.2. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;</p> <p>6.2.2.3. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.</p> <p>6.2.3. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:</p> <p>6.2.3.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Pará;</p> <p>6.2.3.2. Empresas brasileiras;</p> <p>6.2.3.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;</p> <p>6.2.3.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.</p> <p><input type="checkbox"/> Maior desconto.</p>
6.3. O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	<p><input type="checkbox"/> Sim. Justificativa:</p> <p>■ Não.</p>
6.4. CRITÉRIO PARA A PROPOSTA SER ACEITA	<p>6.4.1. O Sistema de Pregão Eletrônico permitirá o encaminhamento eletrônico de propostas de preços, com possibilidade de apresentação, pelo fornecedor, de lances sucessivos, em valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, durante a realização da fase competitiva da sessão pública virtual do Pregão;</p> <p>6.4.2. Nos valores propostos deverão estar incluídos todos os tributos, encargos</p>

	<p>sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da pregão eletrônico, os quais ficarão a cargo único e exclusivamente do fornecedor;</p> <p>6.4.3. O valor percentual unitário deverá conter no máximo duas casas decimais após a vírgula;</p> <p>6.4.4. Durante a sessão pública virtual de lances, todos os fornecedores participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance apresentado, vedada a identificação de seu proponente;</p> <p>6.4.5. Os lances serão aceitos em ordem cronológica e deverão ser registrados, em reais, para a quantidade total do item, com validade de 90 (noventa) dias;</p> <p>6.4.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro;</p> <p>6.4.7. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos fornecedores participantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;</p> <p>6.4.8. Após o encerramento do pregão eletrônico, o sistema divulgará a classificação indicando os valores das propostas e dos lances;</p> <p>6.4.9. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o pregoeiro e os fornecedores participantes, após o encerramento da fase de lances;</p> <p>6.4.10. Se a proposta de menor valor não for aceitável ou se o participante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao instrumento convocatório;</p> <p>6.4.11. O fornecedor classificado com menor preço e que atenda às exigências do edital será considerado vencedor, ficando a critério deste insigne órgão a contratação e a adjudicação do objeto;</p> <p>6.4.12. Após o final do pregão eletrônico, o participante vencedor deverá ANEXAR sua proposta em campo próprio no sistema e na inviabilidade deste encaminhar sua proposta através do email: nl@cmg.pa.gov.br</p> <p>6.4.13. As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.</p>
6.5. HÁ ITENS COM PREFERÊNCIA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE?	<input type="checkbox"/> Sim. Indicar os itens: <input checked="" type="checkbox"/> Não.

7. REQUISITOS DA CONTRATADA

7.1. SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim a) Para fins de habilitação neste pregão eletrônico o fornecedor deverá encaminhar ao pregoeiro os seguintes documentos com prazo de validade em vigor: I. Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional; II. Prova de regularidade relativa à Certidão do FGTS;
---	---

	<p>III. Atos Constitutivos (ou estatuto ou contrato social) e alterações se for o caso;</p> <p>IV. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;</p> <p>V. Certidão Negativa de Débito – CND, junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS;</p> <p>VI. Prova de regularidade com as fazendas: Estadual e Municipal, por meio da apresentação de Certidão Negativa, comprovando sua regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal se houver, relativo ao domicílio do participante pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto;</p> <p>VII. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).</p> <p>VIII. Certidão negativa de falência.</p> <p>IX. Comprovação de que a que a empresa tenha capital social de no mínimo 10% do valor do contrato. Como prevê o art. 69 parágrafo 4, da Lei 14.133/21.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
7.2. QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	<p><input type="checkbox"/> Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual.</p> <p>Justificativa:</p>
	<p><input type="checkbox"/> Registro na entidade profissional Competente.</p> <p>Justificativa:</p>
	<p><input type="checkbox"/> Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação contratual com a comprovação de qualificação técnica de cada membro da equipe técnica responsável pela execução dos trabalhos.</p> <p>Justificativa:</p>
	<p><input type="checkbox"/> Atestado de responsabilidade técnica relativos à qualificação técnico-profissional com comprovação de registro em conselho profissional competente, quando for o caso.</p> <p>Justificativa:</p>
	<p>■Atestado de capacidade, relativo à qualificação técnico operacional.</p> <p>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:</p> <p>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;</p> <p>b) que realizou 01 (um) evento no qual</p> <p>Justificativa:</p> <p>Estas exigências encontram respaldo no artigo 67, incisos I, II e III, da Lei nº 14.133/2021, que permite à Administração exigir documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, incluindo a comprovação da experiência, da capacidade produtiva, das instalações e do pessoal técnico disponível para execução do objeto da licitação.</p> <p>Ainda, estão em consonância com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e interesse público previstos no artigo 5º da mesma Lei, que orientam as exigências de habilitação e</p>

	<p>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 alta 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-Ministros, Ministros de Estado, Presidentes do Senado Federal e da Câmara dos Deputados, Governadores de Estados e Prefeitos.</p> <p>2- Comprovação de atendimento de eventos no fornecimento de alimentação, no Estado do Pará.</p> <p>3- Comprovação de atendimento de eventos, com participação total de no mínimo 4.000 (quatro mil) pessoas.</p> <p>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;</p> <p>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 quadro de colaboradores e/ou de prestadores de serviços, sendo necessário apresentar certificados e diplomas para todos os cursos informados;</p> <p>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.</p>	<p>qualificação técnica, assegurando que a contratação atenda às necessidades reais da Administração sem restringir indevidamente a competição.</p> <p>Para o desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação, será exigida a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando experiência de 03 (três) anos, objetivando comprovar e atestar a qualidade dos serviços prestados pela empresa, sua capacidade de produção e organização no fornecimento de refeições, estabilidade e vínculo empregatício de funcionários que atuam em funções diretamente ligadas ao produto final da empresa e sua projeção no espaço de mercado no qual atua.</p>
--	--	---

	<p>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.</p> <p>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.</p>	
	<input type="checkbox"/> Outro previsto em lei especial. Especificar:	Justificativa:
	<input type="checkbox"/> Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.	
7.3. HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE ?	■Sim. Especificiar: <ul style="list-style-type: none"> 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. <input type="checkbox"/> Não.	
	<input type="checkbox"/> Não.	

7.4. HÁ PREVISÃO DE VISTORIA?	<p>■ Sim</p> <p>7.4.1. Da Vistoria Técnica</p> <p>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.</p> <p>A vistoria terá por finalidade a verificação in loco dos seguintes aspectos:</p> <p>a) Estrutura Física:</p> <p>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.</p> <p>b) Equipamentos:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) Localização:</p> <p>As instalações deverão estar situadas na Região Metropolitana, de modo a viabilizar o atendimento eficiente às demandas da Casa Militar da Governadoria do Estado.</p> <p>e) Recursos Humanos:</p> <p>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.</p> <p>f) Transporte dos Alimentos:</p> <p>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.</p> <p>7.4.2. Degustação:</p> <p>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.</p> <p>O processo de degustação deverá ocorrer com uma amostra de cada item aprovado/selecionado.</p> <p>A licitante que tiver sua documentação habilitada será convocada para a etapa de degustação, em local, data e horário previamente agendados pela</p>
--------------------------------------	---

	<p>Administração. Essa fase observará integralmente os critérios e exigências dispostos neste Termo de Referência, assegurando a transparência, a isonomia e a imparcialidade do processo.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p><input type="checkbox"/> Não</p>
--	---

8. FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1. COMO O SERVIÇO SERÁ PRESTADO?	<p><input type="checkbox"/> O serviço será prestado conforme emissão de ordem de serviço.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> O serviço terá início imediato a partir da assinatura do contrato, contudo a prestação do serviço está sujeita à emissão de ordem de serviço pelo fiscal do contrato.</p> <p>8.1.1. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>8.1.2. DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) O recebimento dos serviços prestados será responsabilidade do Fiscal do Contrato, a ser indicado pela CONTRATANTE.
---	---

	<p>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.</p> <p>c) O recebimento dos serviços não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.</p>
8.2. LOCAL E HORA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO	8.2.1. 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).

9. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1.1.** Proporcionar facilidades ao fornecedor para que possa cumprir suas obrigações;
- 9.1.2.** Rejeitar os serviços executados que não atendam às especificações no Termo de Referência;
- 9.1.3.** Notificar a empresa por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades na execução dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 9.1.4.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 9.1.5.** Designar servidor da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, para exercer a fiscalização do contrato;
- 9.1.6.** Executar a fiscalização, a mediação e o ateste das faturas correspondentes aos serviços contratados, conforme detalhamento nas especificações da fatura;
- 9.1.7.** 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;

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 9.2.1.** Fornecer o objeto, atendidos os requisitos e observadas as normas constantes no Edital e seus anexos;
- 9.2.2.** 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;
- 9.2.3.** 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;
- 9.2.4.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;
- 9.2.5.** 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;
- 9.2.6.** Atender a Administração Pública em qualquer convocação independente do dia marcado para os eventos, podendo ser em dias úteis, sábados, domingos e feriados;
- 9.2.7.** 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;
- 9.2.8.** 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;

9.2.9. Gerenciar pontualmente o cumprimento das tarefas executadas por meio de seu agenciamento.

9.2.10. 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;

9.2.11. 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;

9.2.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos;

9.2.13. 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;

10. PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO

10.1. PRAZO DO CONTRATO	12 meses.	
10.2. HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim, nas hipóteses do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/21. <input type="checkbox"/> Não.	
10.3. FORMA DE PAGAMENTO	10.3.1. Meio	Ordem Bancária.
	10.3.2. Onde?	O pagamento será efetuado por ordem bancária em conta corrente aberta no Banco do Estado do Pará S/A, de acordo com o disposto no art. 2º do Decreto Estadual nº 877/2008.
	10.3.3. Qual o prazo?	Até 30 dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada. Os pagamentos serão realizados com prazo de pagamento de até 30 dias corridos após a emissão da declaração de recebimento da execução dos serviços pelo fiscal ou gestor do contrato, e, em consonância com o quantitativo empenhado, conforme os critérios de oportunidade e conveniência dos Órgãos Contratantes.
	10.3.4. Prova daregularidade fiscal	A regularidade fiscal pode ser provada: 10.3.5. por consulta ao SICAF ou cadastramento Unificado de Licitante; ou 10.3.6. pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar aos sistemas oficiais.
10.4. QUAL A GARANTIADO CONTRATO?	<input checked="" type="checkbox"/> 5 % do valor inicial do contrato.	Justificativa: Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 03 (três) dias após a

	<p>assinatura do contrato.</p> <p>No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.</p> <p>O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.</p> <p>O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.</p>
	<input type="checkbox"/> Não. Justificativa:

11. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO	<p>Funcional Programática: 04.122.1297.8338</p> <p>Elemento de Despesa: 3.3.90.39.41 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica / Fornecimento de Alimentação</p> <p>Fonte do Recurso: 01500000001/01501000001/02500000001 – 000000</p> <p><i>Obs:</i> Esses dados estão sujeitos à revisão por ocasião da emissão do atestado de disponibilidade orçamentária.</p>
---	---

Belém (PA), 27 de junho de 2025.

AMANDA PRISCILA NOGUEIRA MELO- CAP QOPM
Diretora de Administração das Residências Oficiais e Palácio dos Despachos



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 desses 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 líquido, 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.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 010/2025

PAF n° F-2025/2840344

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
1.1. QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	<p>A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de empresa especializada na prestação de serviços de serviço de fornecimento de alimentação, visando ao suporte logístico e institucional as agendas oficiais realizados no âmbito da Governadoria do Estado do Pará, sob responsabilidade da Casa Militar.</p> <p>A demanda decorre, especialmente, do calendário de agendas relacionadas à realização da 30ª Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima (COP 30), que ocorrerá na cidade de Belém/PA em 2025, da qual o Estado do Pará é anfitrião.</p> <p>Diante da magnitude e da representatividade da COP 30, é previsto o aumento substancial na realização de agendas oficiais, como reuniões bilaterais, fóruns técnicos, encontros com delegações internacionais, coletivas e solenidades protocolares, que exigirão infraestrutura de alimentação compatível com os padrões institucionais e protocolares exigidos.</p> <p>A contratação visa garantir o fornecimento de alimentação adequada, segura, padronizada e de alta qualidade, em formatos diversos, assegurando o pleno atendimento das demandas institucionais, em conformidade com as atribuições legais da Casa Militar previstas no art. 2º, inciso IX, da Lei Estadual nº 9.903/2023, que reforçam sua competência para o controle da alimentação nas residências oficiais e apoio logístico aos eventos da Governadoria.</p>
2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
2.1. QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input type="checkbox"/> Bem. <input checked="" type="checkbox"/> Serviço.
2.2. QUAL A NATUREZA?	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Com monopólio. <input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio. <input type="checkbox"/> Não continuada.
2.3. QUAL A VIGÊNCIA?	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
2.4. PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.



2.5. HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Contrato nº:005/2022 Prazo final: 13/10/2025 <input type="checkbox"/> Não.				
2.6. PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th><th>Descrição detalhada</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td> <p>O serviço de fornecimento de alimentação a serem contratados deverão atender aos seguintes padrões mínimos de qualidade:</p> <p>2.6.1. Observância às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, especialmente a RDC nº 275/2002 da ANVISA;</p> <p>2.6.2. Utilização de alimentos frescos, de procedência comprovada e com validade vigente;</p> <p>2.6.3. Apresentação visual adequada e compatível com o nível institucional do evento;</p> <p>2.6.4. Transporte dos alimentos em veículos refrigerados e licenciados, com controle térmico e boas condições sanitárias;</p> <p>2.6.5. Instalações da empresa licitante adequadas e licenciadas (cozinha industrial, higiene, estrutura operacional);</p> <p>2.6.6. Equipe devidamente uniformizada, com uso de EPIs (toucas, luvas, máscaras, aventais);</p> <p>2.6.7. Degustação técnica com pontuação mínima de 80% nos critérios de sabor, apresentação e variedade;</p> <p>2.6.8. Atendimento rigoroso aos prazos e formatos definidos pela Casa Militar, inclusive para eventos simultâneos;</p> <p>2.6.9. Previsão de substituição imediata em caso de não conformidade.</p> </td></tr> </tbody> </table>	Item	Descrição detalhada	1	<p>O serviço de fornecimento de alimentação a serem contratados deverão atender aos seguintes padrões mínimos de qualidade:</p> <p>2.6.1. Observância às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, especialmente a RDC nº 275/2002 da ANVISA;</p> <p>2.6.2. Utilização de alimentos frescos, de procedência comprovada e com validade vigente;</p> <p>2.6.3. Apresentação visual adequada e compatível com o nível institucional do evento;</p> <p>2.6.4. Transporte dos alimentos em veículos refrigerados e licenciados, com controle térmico e boas condições sanitárias;</p> <p>2.6.5. Instalações da empresa licitante adequadas e licenciadas (cozinha industrial, higiene, estrutura operacional);</p> <p>2.6.6. Equipe devidamente uniformizada, com uso de EPIs (toucas, luvas, máscaras, aventais);</p> <p>2.6.7. Degustação técnica com pontuação mínima de 80% nos critérios de sabor, apresentação e variedade;</p> <p>2.6.8. Atendimento rigoroso aos prazos e formatos definidos pela Casa Militar, inclusive para eventos simultâneos;</p> <p>2.6.9. Previsão de substituição imediata em caso de não conformidade.</p>
Item	Descrição detalhada				
1	<p>O serviço de fornecimento de alimentação a serem contratados deverão atender aos seguintes padrões mínimos de qualidade:</p> <p>2.6.1. Observância às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, especialmente a RDC nº 275/2002 da ANVISA;</p> <p>2.6.2. Utilização de alimentos frescos, de procedência comprovada e com validade vigente;</p> <p>2.6.3. Apresentação visual adequada e compatível com o nível institucional do evento;</p> <p>2.6.4. Transporte dos alimentos em veículos refrigerados e licenciados, com controle térmico e boas condições sanitárias;</p> <p>2.6.5. Instalações da empresa licitante adequadas e licenciadas (cozinha industrial, higiene, estrutura operacional);</p> <p>2.6.6. Equipe devidamente uniformizada, com uso de EPIs (toucas, luvas, máscaras, aventais);</p> <p>2.6.7. Degustação técnica com pontuação mínima de 80% nos critérios de sabor, apresentação e variedade;</p> <p>2.6.8. Atendimento rigoroso aos prazos e formatos definidos pela Casa Militar, inclusive para eventos simultâneos;</p> <p>2.6.9. Previsão de substituição imediata em caso de não conformidade.</p>				
2.7.HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Especificar: Sugestiona-se o atendimento por parte da Contratada dos seguintes itens de sustentabilidade, atinente a prestação de serviço de fornecimento de alimentação <ul style="list-style-type: none"> 2.7.1.Redução de plásticos descartáveis, com uso preferencial de materiais reutilizáveis, biodegradáveis ou recicláveis. 2.7.2.A empresa deverá praticar ações sustentáveis em relação ao descarte do óleo de cozinha e gordura vegetal utilizados. 2.7.3.Adãoção de medidas contra o desperdício de alimentos, como porcionamento adequado, reaproveitamento de sobras seguras e doação autorizada. 2.7.4.Logística reversa para embalagens e resíduos gerados, com coleta seletiva e descarte ambientalmente correto. <input type="checkbox"/> Não.				
2.8. HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.				
3.LEVANTAMENTO DE MERCADO					
3.1. ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	<input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <input type="checkbox"/> Consulta Pública				



	<p><input type="checkbox"/> Outro. Especificar:</p>
3.2. JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	<p>3.2.1. JUSTIFICATIVA TÉCNICA: A Casa Militar da Governadoria, responsável pela organização das agendas oficiais do Governador e das residências oficiais, estima, com base no histórico de eventos institucionais e nas experiências anteriores das COPs 26 e 28, um aumento significativo no número e na complexidade das agendas institucionais no período preparatório e durante a realização da conferência.</p> <p>Conforme observado nas edições anteriores da Conferência das Partes (COP), a magnitude e a complexidade logística desses encontros internacionais são notórias. A título de exemplo, a COP28, realizada em Dubai em 2023, contou com 369 eventos paralelos organizados em nove salas específicas para esse fim, além de aproximadamente 300 pavilhões de países, organismos multilaterais e organizações não governamentais, que promoveram uma programação diversificada ao longo do evento (TABLE Debates, 2024; Baker Institute for Public Policy, 2023).</p> <p>Já na COP26, realizada em Glasgow em 2021, embora o número exato de eventos paralelos não tenha sido oficialmente divulgado, a conferência foi igualmente marcada por uma intensa agenda de negociações simultâneas, distribuídas em múltiplas sessões e espaços temáticos (WIRED, 2021).</p> <p>Considerando o crescimento da relevância climática da Amazônia, a presidência do Consórcio da Amazônia Legal pelo governador do Pará e o ineditismo de uma COP na região Norte do Brasil.</p> <p>Diante da previsão de até 180 eventos oficiais, com estimativa média de 750 participantes por evento e até 8 eventos simultâneos, a estrutura interna da Administração Pública mostra-se insuficiente para atender à demanda com os níveis de qualidade, agilidade, segurança alimentar e formalidade exigidos. Portanto, a contratação de serviço de fornecimento de alimentação terceirizados e especializados representa a única solução técnica capaz de garantir regularidade, padronização, atendimento a dietas restritivas e conformidade sanitária, além de permitir a prestação do serviço em diferentes formatos (coffee break, brunch, almoço/jantar formal e coquetéis), conforme necessidade de cada evento.</p> <p>3.2.2. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA: Esta contratação mostra-se como solução economicamente mais vantajosa para a Administração Pública, uma vez que permite a contratação sob demanda, com pagamento exclusivamente pelos serviços efetivamente prestados, evitando desperdícios de recursos com estrutura ociosa.</p> <p>A contratação de empresa especializada elimina a necessidade de investimentos públicos em infraestrutura física (cozinhas industriais, equipamentos, mobiliário), insumos perecíveis e pessoal técnico próprio, reduzindo significativamente os custos fixos e os encargos trabalhistas permanentes, além de mitigar riscos de passivos administrativos.</p> <p>Ademais, a escolha do fornecimento em contrato sugerido por lote único favorece a obtenção de ganhos de escala, com preços unitários mais competitivos, previsibilidade orçamentária e controle de qualidade padronizado.</p> <p>3.2.3. LEVANTAMENTO DE MERCADO: A princípio, o presente estudo técnico verificou junto ao mercado de serviço de fornecimento de alimentação com foco em eventos internacionais e de alto padrão. Identificou-se a existência de empresas especializadas que oferecem soluções completas para recepções diplomáticas, eventos governamentais e encontros bilaterais, com estrutura logística compatível, equipe especializada e cardápios adaptáveis às necessidades de públicos diversos. Logo, foram consideradas referências de contratações anteriores realizadas por outros órgãos da Administração Pública.</p> <p>3.2.4. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS EXISTENTES: Para atendimento à demanda de fornecimento de alimentação institucional no âmbito da Governadoria do Estado, especialmente no contexto da preparação e realização da COP 30, foram avaliadas as seguintes alternativas:</p> <p>3.2.4.1. Produção interna (cozinha própria da Administração): Essa opção demandaria a criação e manutenção de uma estrutura pública</p>



	<p>específica para o preparo de refeições, com aquisição de equipamentos industriais, insumos perecíveis, contratação e gestão de mão de obra especializada, além da responsabilidade direta sobre licenciamento sanitário e controle de qualidade. Tal alternativa apresenta alto custo de implantação e operação, baixa flexibilidade e elevada carga administrativa, revelando-se economicamente inviável e operacionalmente ineficiente para o atendimento à demanda temporária e variável dos eventos previstos.</p> <p>3.2.4.2. Contratação por eventos avulsos (dispensas pontuais):</p> <p>A contratação individualizada para cada evento compromete o planejamento orçamentário, reduz o poder de negociação da Administração e aumenta o risco de inconsistências na qualidade do serviço prestado. Ademais, tal prática fragiliza o controle contratual, dificulta a fiscalização e contraria os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.</p> <p>3.2.4.3. Contratação integrada de empresa especializada via licitação:</p> <p>A solução mais vantajosa é a contratação, mediante procedimento licitatório, de empresa especializada na prestação de serviços de serviço de fornecimento de alimentação, com estrutura física e operacional adequada, equipe técnica capacitada, logística compatível e atendimento às normas sanitárias e ambientais. Esta alternativa permite padronizar os serviços, assegurar o cumprimento dos requisitos legais e técnicos, facilitar o planejamento da execução, reduzir custos com base na economia de escala e garantir a rastreabilidade da execução contratual, promovendo segurança jurídica e administrativa.</p> <p>3.2.5. Solução: Conclui-se que a solução mais adequada, eficiente e segura é a contratação de empresa especializada em serviço de fornecimento de alimentação de alto padrão, por meio de processo licitatório, com critério de julgamento que considere o menor preço, considerando a alta complexidade dos serviços a serem realizados.</p>
3.3. HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
4.1. O QUE SERÁ CONTRATADO?	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 neste instrumento.
4.2. QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: nnn <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
4.3. HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
4.4. HÁ	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução:



NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Não.					
5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO						
5.1. COMO SE OBTEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input checked="" type="checkbox"/> Outro. Especificar: Por meio de especificação no Documento de Formalização de Demanda – DFD.					
5.2. DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	Para atendimento das necessidades da demanda que foi solicitada, o serviço deverá ser realizado de acordo com as especificações e requisitos elencados abaixo.					
6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO						
6.1. MEIOS USADOS NA PESQUISA	<input type="checkbox"/> Painel de preços. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Simas. <input checked="" type="checkbox"/> Fornecedores. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro:					
6.2. ESTIMATIVA DE PREÇO:	Descrição – Empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de alimentação, para atender as necessidades da Governadoria do Estado do Pará.					
Lote único	Item	Descrição	Unidade	Estimativa Anual	Valor Unitário	Valor Anual
	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), iorgutes 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\$ 101,06	R\$ 80.848,00
	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), iorgutes 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	Por pessoa	1500	R\$ 128,94	R\$ 193.410,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA
COORDENAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO



		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).				
3	ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 1): Serviço 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 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, copeira etc.	Por pessoa	3450	R\$ 222,50	R\$ 767.625,00	
4	ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 2): Serviço 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	2075	R\$ 333,50	R\$ 692.012,50	
5	ALMOÇO OU JANTAR (TIPO 3): Serviço 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	1500	R\$ 354,88	R\$ 532.320,00	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA
COORDENAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO



	6	BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas	Por pessoa	1000	R\$ 45,16	R\$ 45.160,00
	7	REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável.	Por pessoa	850	R\$ 60,54	R\$ 51.459,00
	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	1100	R\$ 118,75	R\$ 130.625,00
	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	1500	R\$ 116,44	R\$ 174.660,00
	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 sanduíches e três tipos de frutas.	Por pessoa	1000	R\$ 80,56	R\$ 80.560,00
TOTAL				R\$2.748.679,50		

7.JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

7.1. A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	<input type="checkbox"/> Sim.	<input type="checkbox"/> Objeto indivisível.	<input type="checkbox"/> Perda de escala.
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Por quê? <input checked="" type="checkbox"/> Tecnicamente inviável.	<input type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade.	<input type="checkbox"/> Economicamente inviável. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o motivo).

8.CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

8.1. HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.

9. ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

9.1. HÁ PREVISÃO	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar item do PCA: .
------------------	---



PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Justificativa/Providências: A Casa Militar da Governadoria do Estado não possui Plano de Contratação Anual – PCA, alusivo ao exercício de 2025.
10. RESULTADOS PRETENDIDOS	
10.1. QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução de Custos <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input checked="" type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública
11. PROVIDÊNCIAS PENDENTES	
11.1. HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
12.1. HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificando os impactos: A contratação de serviço de fornecimento de alimentação envolve impactos ambientais associados à geração de resíduos sólidos (alimentos, embalagens, descartáveis), consumo de recursos naturais (água e energia), emissões veiculares (transporte dos alimentos), além do potencial desperdício de alimentos e uso de produtos químicos para higienização. Especificando as medidas de mitigação dos impactos: Para mitigar os impactos ambientais decorrentes da contratação de serviços de serviço de fornecimento de alimentação, serão adotadas medidas como a separação e destinação adequada dos resíduos sólidos (orgânicos, recicláveis e rejeitos), bem como a utilização de materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, a exemplo de copos, pratos, talheres e guardanapos. O planejamento do cardápio e das porções deverá ser cuidadosamente elaborado, de forma a evitar o desperdício de alimentos, com a possibilidade de doação dos excedentes aptos ao consumo. Também será promovido o uso racional de água e energia durante o preparo das refeições, priorizando equipamentos com maior eficiência energética e práticas sustentáveis. O transporte dos alimentos deverá ser realizado por veículos com manutenção em dia, reduzindo as emissões atmosféricas. A contratação dará preferência a fornecedores locais e ao uso de insumos com certificações ambientais. Além disso, será exigido o uso de produtos de limpeza biodegradáveis e o treinamento dos profissionais envolvidos nos serviços contratados em boas práticas ambientais e sanitárias, assegurando a conformidade com os princípios de sustentabilidade exigidos pela Lei nº 14.133/2021. <input type="checkbox"/> Não.
12.2. A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não.

Belém / PA, 30 de Junho de 2025.

Rayssa Caroline da Conceição Ribeiro
Coordenadora de Estudo Técnico – CET/CMG.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



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

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO N° XXX/2025 – CMG, QUE ENTRE SI CELEBRAM A CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO DO PARÁ E A EMPRESA XXXXXXXXXXXX, 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 XXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXXXXXXXX, Inscrição Estadual nº XXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXX, na cidade de XXXXXX/XX, telefone (XX) XXXX, e-mail: XXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXXX, RG nºXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na cidade de XXXXXX, acordam e ajustam firmar o presente Contrato, em conformidade com o XXXXXXXXXX e Lei nº 14.133/93, 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 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 XXXXX/2025 – NL/CMG.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



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	DESCRÍÇÃO	Unidade	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Anual
	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), iorgutes 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		
	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), iorgutes 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		
	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 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, copeira etc.	Por pessoa	3.450		
	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)	Por pessoa	2.075		



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



		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.				
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		
6		BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas nãoalcoólicas	Por pessoa	1.000		
7		REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico,descartável.	Por pessoa	850		
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		
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, maître, garçons, copeira etc.	Por pessoa	1.500		
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 sanduíches e três tipos de frutas.	Por pessoa	1.000		
TOTAL GLOBAL						

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR GLOBAL

3.1 O valor global do contrato importa na quantia de **R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXX);**

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.

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



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 está 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



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



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	
Natureza da Despesa	
Funcional Programática	
Fonte do Recurso	

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 independe 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 são: (BANCO BANPARÁ: XXXX, Agência XXXX, Conta XXXXX).
- 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 sobreposto 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.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



- 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 notificado 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 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:

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



EM= I x N x 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:

$$I = [(\text{INPC} + \text{IGPDI}) / 2] / 365.$$

- a) O valor dos encargos moratórios será simetricamente arredondado para duas casa decimais;
- b) Na hipótese de extinção IPCA, será utilizado o índice que vier a substituí-lo.
- c) 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;

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;

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



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



- 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 previdênciárias 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,

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



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



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 dispondo 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 quadro 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**



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



- 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 - 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.

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



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
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato.	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> ”.
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.	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> ”.
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.	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar

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

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



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



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 – 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 imparcialidade 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 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-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



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



especializados na área de Gastronomia, com cursos Nacional e Internacional; Possuir também no mínimo 01 (um) Nutricionista em seus quadro 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:

- 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;
- Utilizar preferencialmente materiais descartáveis biodegradáveis;
- Adotar medidas que evitem o desperdício de alimentos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA ANTICORRUPÇÃO

20.1 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:

- 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;
- Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



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



- 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

22.1 A **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

23.1 A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, conforme Parecer nº xxx/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 anuênciam aos termos ora acordados em formato eletrônico, ainda que não utilizarem de

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



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



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:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA - 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.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



Belém/PA, ____ de ____ de 2025.

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunha 01

Testemunha 02

ANEXO I

LISTA ILUSTRATIVA DE PRATOS

1. Salgadinhos frios:

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: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ CASA MILITAR DA GOVERNADORIA



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 desses 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 líquido, 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, quiches

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.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Pregão Eletrônico: nº 90008/2025

Processo Nº E-2025/2840344

Razão Social:			
CNPJ/MF:	Tel.: _____		
Endereço:			
CEP:	Cidade:	UF:	_____
Banco:	Agência:	c/c:	_____

Dados do Representante Legal da Empresa

Nome:			
Endereço:			
CEP:	Cidade:	UF:	_____
CPF/MF:	Cargo/Função: _____		
RG nº:	Expedido por:	Naturalidade:	Nacionalidade: _____

OBJETO: 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 Termo de Referência.

1. LOTE:

Item	Descrição	Unidade	Estimativa Anual	Valor unitário	Valor Anual
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), iorgutes 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\$	R\$
2	BRUNCH: Café com e sem açúcar, chá (mínimo de três opções), leite frio e quente, chocolate quente com e sem	Por pessoa	1.500	R\$	R\$

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810;
Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone:3251-2523

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página74 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	açúcar, sucos naturais de frutas (mínimo de duas opções), iorgutes 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).					
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 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, maître, garçons, copeira etc.	Por pessoa	3.450	R\$	R\$	
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,	Por pessoa	2.075	R\$	R\$	

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone:3251-2523

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página75 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	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.				
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\$	R\$
6	BEBIDAS: mínimo de 06 (seis) tipos de bebidas não alcoólicas	Por pessoa	1.000	R\$	R\$
7	REFEIÇÃO RÁPIDA (TIPO 1): em porções de prato principal, acompanhamentos, disposta em recipiente térmico, descartável.	Por pessoa	850	R\$	R\$
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\$	R\$
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	Por pessoa	1.500	R\$	R\$

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

Endereço: Palácio dos Despachos, Av. Dr. Freitas, nº 2531, bairro: Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.087-810;
Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone:3251-2523

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página76 de 77



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO
NÚCLEO DE LICITAÇÃO



	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, maître, garçons, copeira etc.				
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 sanduíches e três tipos de frutas.	Por pessoa	1.000	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

Declaramos para os devidos fins que nesta proposta estão inclusos todos os Impostos, Taxas e demais Tributos, além de fretes, custos operacionais, despesas indiretas e todos os demais valores necessários para a efetivação do objeto.

Declaramos aceitação e pleno atendimento a todas as condições do edital e do Termo de Referência, sendo de nossa responsabilidade, direta ou solidária, pela execução completa do projeto.

A presente proposta possui prazo de validade de 90 (noventa) dias, contados do prazo da sua apresentação.

Belém – PA, _____ de _____ de 2025.

Assinatura e carimbo do Representante legal

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO

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

Email: nl@cmg.pa.gov.br Fone:3251-2523

Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

Página 77 de 77



ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 46

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: 06/08/2025 18:18:31

Aut. Assinatura: 208badef96d97fb5761b450c0cf59dc8d31a0b1e4b7a501a2083ee6880f1943



Identificador de autenticação: 96c541d0-6220-4d1b-a504-e5cd7b4ba67a
Confira a autenticidade deste documento em
<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

R E S O L V E:

I. exonerar MILTON CAMPELLO NETO do cargo em comissão de Chefe de Unidade Mista, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

II. nomear ELINALDO MATOS DA SILVA para exercer o cargo em comissão de Chefe de Unidade Mista, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

PORTEARIA Nº 1.738/2025-CCG, DE 6 DE AGOSTO DE 2025

O CHEFE DA CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº. 2.766, de 21 de novembro de 2022,

R E S O L V E:

I. exonerar ANAVALERIA SOUZA CHAGAS RODRIGUES do cargo em comissão de Chefe de Centro de Saúde, código GEP-DAS-011.2, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

II. nomear MARCEL VALENTE PANTOJA para exercer o cargo em comissão de Chefe de Centro de Saúde, código GEP-DAS-011.2, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

PORTEARIA Nº 1.739/2025-CCG, DE 6 DE AGOSTO DE 2025

O CHEFE DA CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº. 2.766, de 21 de novembro de 2022,

R E S O L V E:

I. exonerar JHONATAN OLIVEIRA DA CONCEIÇÃO do cargo em comissão de Chefe da Divisão de Organização e Serviço, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

II. nomear RAFAEL QUEMEL SARMENTO para exercer o cargo em comissão de Chefe da Divisão de Organização e Serviço, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

PORTEARIA Nº 1.740/2025-CCG, DE 6 DE AGOSTO DE 2025

O CHEFE DA CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº. 2.766, de 21 de novembro de 2022,

R E S O L V E:

I. exonerar CAMILA SANTOS LOPEZ BRAGA do cargo em comissão de Chefe da Divisão de Comunicação, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

II. nomear RITA DE CASSIA COSTA MELO DE SOUZA para exercer o cargo em comissão de Chefe da Divisão de Comunicação, código GEP-DAS-011.3, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

PORTEARIA Nº 1.741/2025-CCG, DE 6 DE AGOSTO DE 2025

O CHEFE DA CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº. 2.766, de 21 de novembro de 2022,

R E S O L V E:

I. exonerar PAULO MARCOS DA COSTA SILVA do cargo em comissão de Chefe de Centro de Saúde, código GEP-DAS-011.2, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

II. nomear MELINHA SERRA MELO para exercer o cargo em comissão de Chefe de Centro de Saúde, código GEP-DAS-011.2, com lotação na Secretaria de Estado de Saúde Pública.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

PORTEARIA Nº 1.742/2025-CCG, DE 6 DE AGOSTO DE 2025

O CHEFE DA CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº. 2.766, de 21 de novembro de 2022,

R E S O L V E:

I. exonerar MELINHA SERRA MELO do cargo em comissão de Coordenador da Área de Infraestrutura e Logística, código GEP-DAS-011.5, com lotação no Centro Regional de Governo do Marajó.

II. nomear CARLOS YUKIO YOSHIKAWA para exercer o cargo em comissão de Coordenador da Área de Infraestrutura e Logística, código GEP-DAS-011.5, com lotação no Centro Regional de Governo do Marajó.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE

CASA CIVIL DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 6 DE AGOSTO DE 2025.

LUIZIEL GUEDES

Chefe da Casa Civil da Governadoria do Estado

Protocolo: 1230725

Identificador de autenticação: edd6e02a-3c4d-46a6-ac5b-85b58106faaf

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 48

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA

DIÁRIA

EXTRATO DE PORTEARIA Nº 1401/2025 – DI/CMG, DE 05 DE AGOSTO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: AURORA DO PARA/PA; Período; 31/07/2025 a 03/08/2025; Quantidade de diárias; 4 (alimentação) 3 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$): Edilayne Costa Gama Pereira; 3º SGT BM; 57217969/2; DGO-GOV; 146,87; 1.028,09; João Paulo de Castro Valente; 3º SGT PM; 57222367/2; DGO-GOV; 146,87; 1.028,09; Renan de Oliveira Domar; CB PM; 5912429/2; DGO-GOV; 131,76; 922,32. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

Protocolo: 1230100

EXTRATO DE PORTEARIA Nº 1402/2025 – DI/CMG, DE 05 DE AGOSTO DE 2025

Objetivo: com o intuito de participar de curso de capacitação; Destino: CAMPINAS/SP; Período; 21 a 27/09/2025; Quantidade de diárias; 7 (alimentação); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$): Sérgio Daniel Costa Maia; 3º SGT PM; 57224186/4; GAB; 293,75; 2.056,25. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

Protocolo: 1230101

PORTARIA Nº 008/2025 – NL/CMG, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

O CHEFE DA CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, no exercício de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 5º, inciso XVII da Lei Estadual nº 9661, de 1º de julho de 2022, considerando o disposto da Lei Federal nº 14.133/2021, que institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios a modalidade de licitação, denominada Pregão Eletrônico, 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 Termo de Referência.

RESOLVE:

I – Designar os servidores HEIDER DA SILVA MARTINS, matrícula nº 57199676/4, ocupante do cargo de Chefe do Núcleo de Licitações e MARIA DE NAZARE BARBOSA DO NASCIMENTO matrícula nº 5967165/1, ocupante do cargo de Agente de Contratação, para atuarem como equipe de apoio do Pregão Eletrônico nº 90008/2025 – NL/CMG, que terá como Pregoeira servidora TIFANI REBECA MONTEIRO OLIVEIRA, matrícula nº 7565739/2, ocupante do cargo de Agente de Contratação.

II – Fixar o prazo de 60 (sessenta) dias para a vigência desta Portaria, a contar da data de sua publicação, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, desde que justificado;

III – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

DÉ-SE CIÊNCIA, REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 06 DE AGOSTO DE 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR – CEL QOPM RG 9916

Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2025- NL/CMG

A Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará – CMG/PA, através de sua Pregoeira TIFANI REBECA MONTEIRO OLIVEIRA, matrícula nº 7565739/2, comunica data que promoverá licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, conforme abaixo:

Objeto: 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.

Data da abertura: 22/08/2025;

Hora da abertura: 15h00m (horário oficial de Brasília-DF);

Endereços eletrônicos: www.gov.br/compras e www.compraspara.pa.gov.br;

Maiores informações: nl@cmg.pa.gov.br

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR – CEL QOPM

Chefe da Casa Militar da Governadoria

Protocolo: 1230723

EXTRATO DE PORTEARIA Nº 1403/2025 – DI/CMG, DE 06 DE AGOSTO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: BRASÍLIA/DF; Período; 09 a 12/08/2025; Quantidade de diárias; 4 (alimentação) 3 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$): Ingrid Cristina Passinho Campos; MAJ QOPM; 57231754/3; DGO-VG; 347,73; 2.434,11. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

Protocolo: 1230721

Página: 1 de 1



ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 48

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: TIFANI REBECA MONTEIRO OLIVEIRA, CPF: ***.576.782-**

Em: 11/08/2025 12:01:44

Aut. Assinatura: c1c63a0052266ebb9ea247d13a80529dd6d6c2ff029e758e677415b665c8da79



Identificador de autenticação: edd6e02a-3c4d-46a6-ac5b-85b58106faaf
Confira a autenticidade deste documento em
<https://www.sistemas.pa.gov.br/validacao-protocolo>

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA

PORTARIA

PORTARIA Nº 330/2025 – GAB/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

O CHEFE DA CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, usando as atribuições delegadas pelo inciso III do Art. 3º do Decreto Estadual nº 2.766, de 21 de novembro de 2022, alterado pelo Decreto Estadual nº 2.846, de 26 de dezembro de 2022; Considerando as informações constantes no Processo nº 2025/3294241; RESOLVE:

Art. 1º- Colocar à disposição do Ministério Público do Estado do Pará, o 3º SGT PM RG 38123 RAFAEL SORIANO DOS SANTOS.

Art. 2º- Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 22 DE SETEMBRO DE 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR - CEL QOPM RG 9916

Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado

Protocolo: 1247828

PORTARIA Nº 331/2025 – GAB/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

O CHEFE DA CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, usando as atribuições delegadas pelo inciso III do Art. 3º do Decreto Estadual nº 2.766, de 21 de novembro de 2022, alterado pelo Decreto Estadual nº 2.846, de 26 de dezembro de 2022; Considerando as informações constantes no Processo nº 2025/3326735; RESOLVE:

Art. 1º- Colocar à disposição da Secretaria de Estado de Segurança Pública e Defesa Social o SD PM RG 42967 CHERLENO CRISTO ROSA.

Art. 2º- Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.
CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 22 DE SETEMBRO DE 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR - CEL QOPM RG 9916

Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado

Protocolo: 1247829

PORTARIA Nº 332/2025 – GAB/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

O CHEFE DA CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, usando as atribuições delegadas pelo inciso IV do art. 3º do Decreto Estadual nº 2.766, de 21 de novembro de 2022; Considerando o disposto na alínea "b" do inciso II do art. 82 da Lei Complementar nº 142, de 16 de dezembro de 2021, e Considerando as informações constantes no Processo nº 2024/1380154; RESOLVE:

Art. 1º FICA DISPENSADA, ex-officio, a SUB TEN PM RR RG 17644 KATIA ROSANA DIAS VIANA, convocada pelo período de 02 (dois) anos, conforme publicação no Diário Oficial do Estado nº 35.848 de 07 de junho de 2024.

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 10 de novembro de 2024.

CASA MILITAR DA GOVERNADORIA DO ESTADO, 22 DE SETEMBRO DE 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR - CEL QOPM RG 9916

Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado

Protocolo: 1248124

EXTRATO DO TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

O Chefe da Casa Militar da Governadoria do Estado do Pará, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Estadual nº 9661, de 1º de julho de 2022, inciso XVII do art. 5º da referida Lei c/c Decreto de 1º de janeiro de 2019, publicado no Diário Oficial do Estado nº 33.771 de 02 de janeiro de 2019 e conforme prevê o inciso IV, do art. 71, da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e considerando o Termo de Julgamento efetuado no Pregão Eletrônico nº 90008/2025, referente ao Processo nº 2025/2840344 e Parecer Jurídico nº 528/2025 - AJUR/CMG.

RESOLVE:

01 – ADJUDICAR e HOMOLOGAR o resultado do aludido certame e autorizar a celebração do instrumento contratual e a emissão da Nota de Empenho. Belém (PA), 22 de setembro de 2025.

OSMAR VIEIRA DA COSTA JÚNIOR – CEL QOPM

Chefe da Casa Militar da Governadoria

Protocolo: 1248120

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1694/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: SANTARÉM/PA; Período; 20 a 21/09/2025; Quantidade de diárias; 2 (alimentação) 1 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Ingrid Cristina Passinho Campos; MAJ QOPM; 57231754/3; DGO-VG; 164,72; 494,16. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1695/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: RIO DE JANEIRO/RJ; Período; 18 a 19/09/2025; Quantidade de diárias; 2 (alimentação) 1 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Carlos Eduardo Memória de Sousa; MAI QOPM; 57173389/4;

Identificador de autenticação: 0324fde8-13b9-4c9e-814e-bd1f1e14d2d6

Nº do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 81

DGO-GOV; 347,73; 1.043,19. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1696/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, com o intuito de desempenhar funções administrativas inerentes às atividades de logística; Destino: AURORA DO PARA/PA; Período; 05 a 07/09/2025; Quantidade de diárias; 3 (alimentação) 2 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Michel Neves Gonçalves; 2º TEN QOAPM; 54192560/4; DGO-GOV; 146,87; 734,35; José Edilson da Conceição Soberano; 3º SGT PM; 54193115/3; DGO-GOV; 146,87; 734,35; Ailton Brito dos Santos; 3º SGT PM; 57221947/2; DGO-GOV; 146,87; 734,35; Johnny Ataide da Costa; SD PM; 594466/1; DGO-GOV; 131,76; 658,80; Carlos Renan Pinto Vilhena; SD PM; 3540588/2; DGO-GOV; 131,76; 658,80. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1697/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: SÃO PAULO/SP e RIO DE JANEIRO/RJ; Período; 17 a 19/09/2025; Quantidade de diárias; 3 (alimentação) 2 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Osmar da Conceição Moraes de Sousa Júnior; 3º SGT PM; 57200026/4; DGO-GOV; 293,75; 1.468,75. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1698/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: SANTARÉM/PA; Período; 19 a 21/09/2025; Quantidade de diárias; 3 (alimentação) 2 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Richard Batista da Costa; MAJ QOPM; 57199495/2; DGO-GOV; 164,72; 823,60; Raimundo Hélio Pereira de Lima; 3º SGT PM; 57232600/2; DGO-GOV; 146,87; 734,35; Daniel dos Santos Carvalho; 3º SGT PM; 54194238/4; DGO-GOV; 146,87; 734,35; Rafael de Jesus Barreto; CB PM; 4220254/4; DGO-GOV; 131,76; 658,80; Evandro Coelho Costa; CB PM; 4219671/1; DGO-GOV; 131,76; 658,80. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1699/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: SÃO PAULO/SP; Período; 20 a 25/09/2025; Quantidade de diárias; 6 (alimentação) 5 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Ewerton Sergio Lima Dantas; 3º SGT PM; 57199373/2; DGO-GOV; 293,75; 3.231,25. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1700/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: BRASÍLIA/DF e SÃO PAULO; Período; 17 a 25/09/2025; Quantidade de diárias; 9 (alimentação) 8 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Frederico Silva das Mercês; CAP QOPM; 5902298/6; DGO-GOV; 320,28; 5.444,76; José Maria da Silva Júnior; CB PM; 4219260/3; DGO-GOV; 274,53; 4.667,01. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1701/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: FORTALEZA/CE e SÃO PAULO/SP; Período; 18 a 25/09/2025; Quantidade de diárias; 8 (alimentação) 7 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); João Douglas Ferreira Soares; TEN CEL QOPM; 54193160/2; DGO-GOV; 347,73; 5.215,95. Prazo para prestação de contas: 05 (cinco) dias úteis após a data do retorno. Ordenador: CEL QOPM Osmar Vieira da Costa Júnior;

EXTRATO DE PORTARIA Nº 1702/2025 – DI/CMG, DE 22 DE SETEMBRO DE 2025

Objetivo: a serviço do Governo do Estado, a fim de realizar as atividades inerentes à segurança de autoridades; Destino: RIO DE JANEIRO/RJ; Período; 17 a 19/09/2025; Quantidade de diárias; 3 (alimentação) 2 (pousada); Servidor; Cargo/Função; MF; Lotação; Valor unit. (R\$); Valor total (R\$); Rudson Lima de Magalhães Ramos; MAJ QOPM; 57199669/2; DGO-GOV; 347,73; 1.738,65; Evaldo Jefferson Braga Castro; 3º SGT PM; 54194926; DGO-GOV; 293,75; 1.468,75; Rosenildo Gonçalves Alves; 3º SGT PM; 57227675/2; DGO-GOV; 293,75; 1.468,75; Fabricio Luiz Matos Bouzo; 3º SGT PM; 57222016/2; DGO-GOV; 293,75; 1.468,75; Frank Bruno Egues Ribeiro; CB PM; 4219048/4; DGO-GOV; 274,53; 1.372,65; Ulisses Pampom;



ASSINATURAS

Número do Protocolo: 2025/2840344

Anexo/Sequencial: 81

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: TIFANI REBECA MONTEIRO OLIVEIRA, CPF: ***.576.782-**

Em: 23/09/2025 11:12:13

Aut. Assinatura: d660eb69d021b02a087055b0cfca172f2242c93b99ca8b43a972569f1143b4da



Identificador de autenticação: 8324fde8-f3b9-4c9e-814e-bd1f1e14d2d6

Confira a autenticidade deste documento em

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