

# ESTADO DE SANTA CATARINA

## PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - (49) 3441 - 8542  
CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC - CNPJ - 83.009.860/0001-13

### TERMO DE REFERÊNCIA

**1. UNIDADE REQUISITANTE:** Sede da 1ª Companhia de Bombeiros Militar – 14º Batalhão de Bombeiros Militar SC / Seção Financeira e Administração - B4.

**2. RESPONSÁVEL:** 2º Ten BM Matrícula 691632-5 **Éros** Alfredo Jahn Filho

**3. OBJETO:** Aquisição de Alimentação (almoço), para o Efetivo de Bombeiros Militares e Comunitários que atuam no 1ª Companhia de Bombeiros Militar do 14º BBM, sede em Xanxerê.

**4. CONVÊNIO:** CONVÊNIO-PREFEITURA/CBMSC Nr 16864/2011-5

**5. JUSTIFICATIVA:** Tendo em vista o corte de recursos do Estado destinados a alimentação para o ano de 2020, verifica-se a necessidade de oferecer uma refeição diariamente pronta destinada a alimentar o efetivo empregado no serviço operacional da sede da 1ª Companhia de Bombeiros Militar/14º BBM, bem como, destinado a suprir as necessidades de alimentação em manobras de treinamento também ofertados para militares e Bombeiros Comunitários.

Considerando que na sede do 14º BBM não possuímos profissional capacitado para elaboração de refeição balanceada (Nutricionista) e confecção de Alimentos (cozinheira), tendo a necessidade de contratação de uma empresa para o fornecimento de refeições.

A sede da 1ª Cia BM do 14º BBM do Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê, possui um efetivo de 34 militares, 8 bombeiros civis profissionais e 70 bombeiros comunitários ativos, no administrativo e em escala de revezamento de 24 horas.

Foi realizada a cotação em três empresas do ramo, com a pretensão de aferir os preços praticados no mercado e em realizar a compra pelo menor valor e de forma justa.

### 6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS E ESTIMATIVA DE CUSTOS

Sector de Licitações  
Recebido em: 26/03/20  
M. f.

Lote	Item	Descrição do Produto / Serviço	Qtd. Anua l	Preço referencial	Preço total
1	01	Fornecimento de almoço tipo buffet livre, incluindo: - Sobremesa (média de 100 gramas por pessoa a cada refeição) - Bebidas: Deverá ser fornecido, suco ou água de no mínimo 250 ml. Conforme especificações do ANEXO A.	5110	R\$ 27,30	R\$ 139.503,00

Obs: OS ORÇAMENTOS DE TRÊS EMPRESAS DO RAMO SEGUEM EM ANEXO.

6.1 Valor Estimado: O valor total estimado para atender a despesa é de **R\$ 139.503,00 (cento e trinta e nove mil, quinhentos e três reais)**.

**7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 2.009.3.3.90.00.00.00.00.00 (Custeio) - Manutenção do Convênio Funrebom**

22

## 8. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

8.1 O fornecimento de alimentação acontecerá diariamente, sem exceção, no restaurante. Não será aceito o fornecimento de marmitas, com exceção do citado no item **15.5**. ✓

8.2 Em não cumprimento ao prazo estipulado, sofrerá a CONTRATADA às sanções da Lei 8.666/93, devidamente previstas no edital.

8.3 As refeições em desconformidade com o termo de referência serão rejeitados pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, devendo o mesmo ser substituído no dia seguinte. ✓

8.4 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

8.5 A refeição deverá ser fornecida em local próprio no horário compreendido entre 11:00 às 13:30 horas, de segunda a domingo. A CONTRATADA deverá avisar o setor de Logística (B4) com no mínimo dois dias úteis de antecedência, quando houver porventura algum imprevisto. ✓

8.6 O Local deverá possuir estacionamento para um caminhão e uma ambulância, para facilitar a saída das Viaturas no caso de alguma ocorrência ou possuir estacionamento nas proximidades. ✓

## 9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1 Nos termos do art. 67 da Lei nº8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou

defeitos observados.

9.2 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, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade como art.70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3 O gestor do Contrato ou militar por ele indicado anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**10. DOCUMENTOS ESPECÍFICOS:** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

**11. PRAZO DE VALIDADE DO PROCESSO:** Por um período inicial de 12 meses, prorrogável por iguais períodos, a contar do início da vigência do contrato.

**12. PRAZO DE PAGAMENTO:** Até o décimo dia útil do mês subsequente à emissão da Nota Fiscal.

**13. PRAZO DE ENTREGA:** As refeições devem ser servidas diariamente, sem interrupção de domingo e feriado.

**14. PARCELAS:** Os pedidos serão efetuados conforme a necessidade do Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê.

**15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

15.1 Prestar os serviços de acordo com as especificações do Edital (Anexo A), sendo que os que estiverem em desacordo com o exigido não serão aceitos;

15.2 Observar os prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta.

15.3 Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados supra deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero. ✓

15.4 O fornecimento da refeição tipo buffet livre será fornecido no restaurante do vencedor diariamente, incluindo domingos e feriados.

15.5 Caso os bombeiros necessitem sair para atender ocorrência antes do término da refeição, os mesmos terão direito de repetir a refeição no retorno. Caso ultrapasse o horário do restaurante, o mesmo deverá fornecer marmitas para o consumo no quartel (apenas para esse caso) C

15.6 O fornecimento das refeições deverão ser anotados em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

- Data;
- Posto/graduação e nome do bombeiro que almoçar diariamente;
- Função do bombeiro na guarnição de serviço / administrativo;
- Assinatura do bombeiro no momento do almoço.

Exemplo:

<b>Data</b>	<b>Nome do bombeiro</b>	<b>Função</b>	<b>Assinatura</b>

15.7 A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal conforme empenho da prefeitura, com cópia da planilha com as quantidades e assinaturas.

## **16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

16.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

16.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

16.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

16.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

16.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

16.6 A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

17.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

17.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

17.1.2 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.3 - Fraudar na execução do contrato;

17.1.4 - Comportar-se de modo inidôneo;

17.1.5 - Cometer fraude fiscal;

17.1.6 - Não mantiver a proposta.

17.2 - A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.2.1 - Advertência.

17.2.2 - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Federais, por meio de Documento de Arrecadação de Recéitas Municipais - DARM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante), nos seguintes termos:

17.2.2.1 - De 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, limitado a 10% do mesmo valor, por dia de atraso, entendendo-se como atraso a não entrega dos materiais, conforme prazos e condições previstas neste Edital e anexos;

17.2.2.2 - De 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada no item 19.2.2.1 deste edital, aplicada em dobro na reincidência;

17.2.2.3 - De 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, pela recusa em corrigir qualquer defeito, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 02 (dois) dias úteis que se seguirem à data da comunicação formal do defeito;

17.2.2.4 - De 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato, no prazo e condições estabelecidas, bem como no caso de os materiais não serem entregues a partir da data aprazada;

17.2.3 - Suspensão temporária de licitar e contratar com o Município pelo período de até 05 (cinco) anos consecutivos;

17.2.4 - Declaração de inidoneidade.

17.2.4.1 - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

17.3 - Também ficam sujeitas às penalidades do art.87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

17.3.1 - Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.3.2 - Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.3.3 - Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.3.4 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

17.3.5 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17.3.6 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.3.7 - O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

17.4 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal.

**18. FISCAL DO CONTRATO:** 2º Tenente BM Éros Alfredo Jahn Filho. Endereço: Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. Telefone: 48 9 9801-6046.

18.1 - O fiscal do contrato deve solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento.

18.2 - Essa competência poderá ser delegada para outro servidor bombeiro militar, desde que essa delegação seja publicada em Boletim Interno próprio ou do quartel a que estiver subordinado, além de ser indispensável a ciência por escrito do servidor que recebeu a delegação.

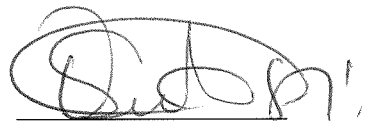
**Outras informações:** Anexo A

**Responsável por informações sobre o objeto:** Willian Felipe de Lima Silva. Telefone: 49 - 3382 2227. Horário das 13h às 19h.

Data:



Adenilso Biasus  
Secretário de Administração



Oscar Martarello  
Prefeito Municipal



Éros Alfredo Jahn Filho - 2º Ten BM  
Fiscal do Contrato

## ANEXO A

### ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

As especificações mínimas, dos cardápios a serem servidos nas **refeições (almoço)** na cidade de Xanxerê, se constituirão seguindo os seguintes critérios:

- **Preparação proteica** servida diariamente a cada almoço porções variadas para cada refeição, na seguinte proporção:

- Carne bovina (10) dez vezes – mês;
- Carne de ave (10) dez vezes – mês;
- Carne suína (10) dez vezes – mês;
- Cada cardápio poderá ser repetido por até três dias seguidos, respeitando a sequência do revezamento das três guarnições.

- **Porcionamento mínimo** exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

- Carnes (todos os tipos): 100g de produto (in natura);

- **Arroz parboilizado** servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido;

- **Feijão** servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa;

- **Massas** servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, devendo intercalar os modos de preparo, preparado das seguintes maneiras:

- Macarrão;
- Lasanha;
- Empadão;

- **Guarnição** deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 200g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Batata (cozido, frito, assado, ensopado, sauté, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 200g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sauté, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Tortas / empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;



- **Saladas** deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada;
- **Sobremesa** deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de aproximadamente 100 gramas por pessoa a cada refeição.
- **Bebidas:** Deverá ser fornecido, suco ou água de no mínimo 250 ml.

