

**CHEK LIST TERMO DE REFERÊNCIA
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS**

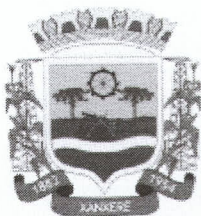
- Rúbricas e Assinaturas
- Objeto
- Motivação – Justificativa
- Especificações Técnicas
- Prazo, local e condições de entrega ou execução
- Responsável pelo recebimento, telefone e e-mail
- Condições e prazos de pagamento
- Dotação Orçamentária
- Obrigações da Contratante
- Obrigações da Contratada
- Qualificação Técnica
- Valores Referenciais de Mercado
- Estimativa de Custo
- Responsável pelos Orçamentos
- Prazo de vigência do Contrato
- Gestor e Fiscal do Contrato
- Memorando
- Orçamentos

Analisado por: Luiza
12 / 04 / 23

Deferido: Daniel Strada
Daniel Strada
Diretor de Gestão Administrativa

Setor de Licitações
Recebido em: 27 / 04 / 23

Setor de Licitações
Recebido em: 13 / 04 / 23



**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. ORDENADORES DA DESPESA: Carlos Alberto Peretti - Secretário de Administração e Finanças.

3. RESPONSÁVEL: 2º Ten BM Matrícula 691632-5 Éros Alfredo Jahn Filho, telefone (49) 99192-6479, e-mail 14_b4ch@cbm.sc.gov.br.

4. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios (café da manhã, lanche e ceia) e outros, para o Efetivo de Bombeiros Militares e Comunitários que atuam no 1ª Companhia de Bombeiros Militar do 14º BBM, sede em Xanxerê.

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

6. JUSTIFICATIVA: A sede da 1ª Cia BM do 14º BBM do Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê, possui um efetivo de 42 militares e 38 bombeiros comunitários ativos, no administrativo e em escala de revezamento de 24 horas.

Considerando a necessidade de aquisição diária de gêneros alimentícios destinados 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.

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.

7. 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.

8. Valor Estimado: O valor total estimado para a licitação é de **R\$ 113.031,71** (cento e treze mil, trinta e um reais e setenta e um centavos.).

9. Dotação Orçamentária: Manutenção Funrebom
Elemento: 33903007

Reduzido: 95

10. Prazo de Validade do Processo: Por um período inicial de 12 meses, prorrogável por iguais períodos, a contar do início da vigência do contrato.

11. Prazo de Pagamento: O pagamento será efetuado conforme o Decreto nº 003/2023 do Município de Xanxerê, disposto no Site da Prefeitura Municipal de Xanxerê, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada pelo órgão competente, recebedor do objeto licitado.

12. Prazo de Entrega: A entrega da alimentação é feita a partir da data do recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviço. Será a partir da solicitação:
Lote 1, 3, 4 - semanalmente; Lote 2 - diariamente;

13. Parcelas: Os pedidos serão efetuados conforme a necessidade do Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê.

14. Local de Entrega: A entrega deverá ser no Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê, sito à Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. **Aos cuidados do B4 das 12 às 19h.**

15. Gerência Responsável: Responsável: Éros Alfredo Jahn Filho. Endereço: Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. Telefone: 3382 2227. Horário para entrega: das 12h00 às 19h00.

16. Obrigações da Contratada:

- 1 - Fornecer os itens/materiais de acordo com as especificações do Edital, sendo que os que estiverem em desacordo com o exigido não serão aceitos;
- 2 - Observar os prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta.

17. Obrigações da Contratante:

- 17.1 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 17.2 - 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;

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

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

17.6 - 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.

18. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1 - A entrega dos alimentos acontecerá semanalmente em um mesmo dia da semana com exceção do lote 2 que deverá ser entregue no dia seguinte a solicitação. **O objeto da solicitação não será recebido fora do horário do expediente das 13 às 19h.**

18.2 - Será feito 1 (um) pagamento ao final de cada mês. A cada início de mês será emitida uma Autorização de fornecimento para os fornecedores (para garantir que serão pagos ao final do mês). A cada entrega será feito um controle com a assinatura de um representante do contratante para registro e ao final do mês será emitida a nota fiscal referente aos alimentos fornecidos ao longo do mês.

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

18.4 - Os alimentos 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.

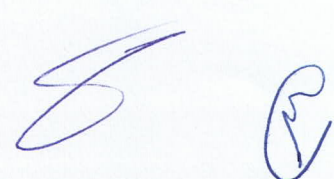
18.5 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

19. CONTROLE DA EXECUÇÃO

19.1 - 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.

19.2 - 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.

19.3 - O gestor do Contrato ou militar por ele indicado anotará 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.



20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

20.1.2 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3 - Fraudar na execução do contrato;

20.1.4 - Comportar-se de modo idôneo;

20.1.5 - Cometer fraude fiscal;

20.1.6 - Não manter a proposta.

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

20.2.1 - Advertência.

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

20.2.2.1 - 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;

20.2.2.2 - 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;

20.2.2.3 - 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;

20.2.2.4 - 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;

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

20.2.4 - Declaração de inidoneidade.

20.2.4.1 - 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.

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

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

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

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

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

20.3.6 - 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.

20.3.7 - 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.

20.3.8 - 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.

20.4 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal.

21. Fiscal do Contrato: Soldado BM Gustavo de Bona Rafael. Endereço: Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. Telefone: 48 9 9166-2750.

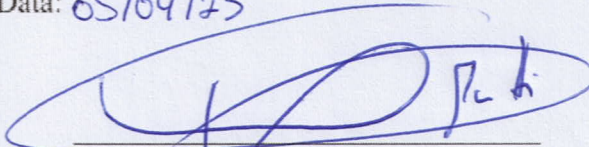
21.1 - O fiscal do contrato deve solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento.

21.2 - 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

Responsável por informações sobre o objeto: Sd BM Gustavo de Bona Rafael. Telefone: 49 9166-2750. Horário das 13h às 19h.

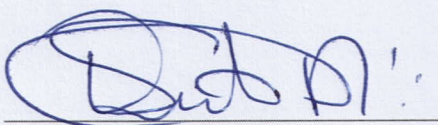
Data: 05/04/23



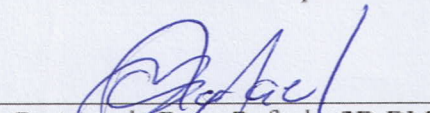
Carlos Alberto Peretti
Secretária de Administração e Finanças



1º Tenente BM Eros Alfredo Jahn Filho
Responsável



Oscar Martarello
Prefeito Municipal



Gustavo de Bona Rafael - SD BM
Fiscal do Contrato

ANEXO A

TOTAL: R\$ 113.031,71

ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

LOTE 1			ORÇAMENTOS			MÉDIA	TOTAL	
Item	Especificação	Unidade	Qtd.	A	B			C
1	<p> AÇÚCAR REFINADO - AÇÚCAR REFINADO:Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg.Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato de entrega.Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar.OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. </p>	UND	250	4,99	5,29	5,90	5,39	1.348,33
2	<p> MISTURA PARA BOLO - MISTURA PARA BOLO:Mistura pronta para bolo, sabores variados. Pacote 400 a 450g. Composição Básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces, viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio e fosfato monocálcico), aromatizante e conservante propionato de cálcio. </p>	PCT	50	4,75	7,98	8,00	6,91	345,50
3	<p> ARROZ PARBOLIZADO - ARROZ PARBOLIZADOCaracterísticas Técnicas: Beneficiado, parbolizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato de entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar. </p>	UND	200	5,88	4,75	5,00	5,21	1.042,00
4	<p> GELÉIA - GELÉIACaracterísticas Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e laço de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato de entrega. </p>	PCT	200	8,48	9,9	18,00	12,13	2.425,33
5	<p> ERVA MATE - ERVA MATEErvã Mate para chimarrão embalado em pacotes de 1 kg.Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores a entrega </p>	PCT	200	12,45	11,9	14,00	12,78	2.556,67
6	<p> MANTEIGA COM SAL - MANTEIGA COM SALCaracterísticas Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes.NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária:plástica atóxica </p>	POT	360	13,97	11,45	14,00	13,14	4.730,40




ANEXO A

TOTAL: R\$ 113.031,71

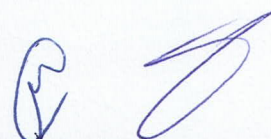
ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

LOTE 1			ORÇAMENTOS			MÉDIA	TOTAL	
Item	Especificação	Unidade	Qtd.	A	B			C
1	<p> AÇÚCAR REFINADO - AÇÚCAR REFINADO:Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg.Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar.OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. </p>	UND	250	4,99	5,29	5,90	5,39	1.348,33
2	<p> MISTURA PARA BOLO - MISTURA PARA BOLO:Mistura pronta para bolo, sabores variados. Pacote 400 a 450g. Composição Básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces, viridochromogenes e Agrobacterium tumefaciens), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio e fosfato monocálcico), aromatizante e conservante propionato de cálcio. </p>	PCT	50	4,75	7,98	8,00	6,91	345,50
3	<p> ARROZ PARBOLIZADO - ARROZ PARBOLIZADOCaracterísticas Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeirinho ou similar. </p>	UND	200	5,88	4,75	5,00	5,21	1.042,00
4	<p> GELÉIA - GELÉIACaracterísticas Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. </p>	PCT	200	8,48	9,9	18,00	12,13	2.425,33
5	<p> ERVA MATE - ERVA MATEErva Mate para chimarrão embalado em pacotes de 1 kg.Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores a entrega </p>	PCT	200	12,45	11,9	14,00	12,78	2.556,67
6	<p> MANTEIGA COM SAL - MANTEIGA COM SALCaracterísticas Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes.NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária:plástica atóxica </p>	POT	360	13,97	11,45	14,00	13,14	4.730,40

	com tampa, não violada, resistente, contendo 200g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.							
7	OLEO DE SOJA - OLEO DE SOJA Óleo de soja refinado de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima 0,6mg KOH/g, isento de gorduras trans. Embalagem em garrafa PET, original do fabricante de 900ml.	GR	150	7,99	7,49	10,00	8,49	1.274,00
8	LEITE INTEGRAL UHT - LEITE INTEGRAL UHT LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato de entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.	LT	1500	4,79	4,79	6,00	5,19	7.790,00
9	MACARRÃO COM OVOS - ESPAGUETE contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termo soldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato de entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	PCT	100	4,98	4,98	5,00	4,99	498,67
10	MACARRÃO COM OVOS - PARAFUSO contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termo soldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato de entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.	PCT	100	6,88	4,99	5,00	5,62	562,33
11	SAL - SAL Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termo soldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato de entrega. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.	KG	50	3,45	2,99	2,30	2,91	145,67
12	PÃO DE TRIGO - PÃO DE TRIGO Pão de trigo ou doce (50g). Legislação resolução RDC 263, de 22 de setembro de 2005.	KG	360	9,98	14,3	21,00	15,09	5.433,60

13	PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR - PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. LEGISLAÇÃO RESOLUÇÃO RDC 263, de 22 de setembro de 2005.	PCT	360	9,98	10,49	9,00	9,82	3.536,40
14	OVOS DE GALINHA (12 UNIDADES) - OVOS DE GALINHA (12 UNIDADES): Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, condicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a RIIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 12 (doze) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.	UND	550	13,91	13,98	12,00	13,30	7.313,17
15	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - CAFÉ TORRADO E MOÍDO Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conilon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC no 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria no 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC no 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC no 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria microscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda NA PROPOSTA, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria no 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS no 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo tijolo (PET/Al	UND	400	19,98	17,99	21,00	19,66	7.862,67

	<p>***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por suave vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus,</p>							
16	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, às quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e defarinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores.</p> <p>Embalagens: primária - rígida (lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de alumínio membranizada e gaseificada, vedada hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata.</p> <p>A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º 31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC no 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC no 175 de 08/07/03, Página: 5/8 ANVISA/MS, Resolução no 387 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC no 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC no 360,</p>	LT	200	9,98	8,95	9,00	9,31	1.862,00



	de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.							
17	BISCOITO DOCE - BISCOITO DOCE Biscoito doce sabor leite, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	PCT	150	7,49	7,95	7,90	7,78	1.167,00
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Biscoito salgado tipo cream cracker, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria.	PCT	150	7,77	8,95	7,90	8,21	1.231,00
19	LEITE CONDENSADO - LEITE CONDENSADO Embalagem contendo 395g do produto. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. As embalagens deverão estar íntegras, sem ferrugem ou amassados.	UND	400	7,79	6,49	7,00	7,09	2.837,33
20	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE Deverá ser homogeneizado e não deverá conter glúten. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalagem de 200g.	UND	400	3,59	2,99	5,00	3,86	1.544,00
21	AZEITE DE OLIVA - AZEITE DE OLIVA Azeite de oliva extra virgem, embalagem de 500ml. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	UND	80	32,95	29,98	28,00	30,31	2.424,80
22	FARINHA DE TRIGO - FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 01 kg.	KG	200	5,85	5,79	5,20	5,61	1.122,67
23	CANELA - CANELA Canela em pó sem aditivos. Embalagem de 25 gramas.	UND	30		7,75	7,00	7,38	221,25
24	CHÁ - CHÁ Chá desidratado acondicionado em sachês. Sabores variados. Caixa com 10 sachês.	CX	200	3,99	3,49	5,00	4,16	832,00
25	VINAGRE - VINAGRE Fermentado acético de vinho branco, água e conservador INS 24. Acidez 4,0%. Embalagem de 750ml.	UND	75	2,49	2,49	4,60	3,19	239,50
26	ADOÇANTE STÉVIA - ADOÇANTE STÉVIA Adoçante com stévia composto por água, sorbitol, edulcorantes, ciclamato de sódio, sacarina sódica e glicosídeos de esteviol. Embalagem de 80ml.	UND	50	9,45	10,98	25,00	15,14	757,17
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400G - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400G	UND	200	18,96	15,95	18,00	17,64	3.527,33
28	AVEIA - AVEIA Aveia em flocos. Embalagem de 200 gramas.	UND	100	6,45	6,95	6,90	6,77	676,67
29	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250 G	UND	60	9,98	9,9	8,00	9,29	557,60
30	SACOS PLÁSTICOS PARA FREEZER - Sacos picotados para freezer - 5 kg, bobina com 100 und	UND	12	9,75	9,98	12,00	10,58	126,92
31	COLORAU EM PÓ - Pacotes com 100 gramas	UND	50	1,99	2,25	5,20	3,15	157,33
32	PIMENTA EM PÓ - Pacotes de 50 gramas	UND	50	7,45	5,99	6,30	6,58	329,00
33	Café solúvel tradicional 200g	UND	100	23,9	19,98	19,60	21,16	2.116,00
34	MOLHO DE TOMATE - 300 gr	UND	200	3,79	2,49	4,90	3,73	745,33

35	MILHO VERDE – 200 gr	UND	100	6,48	4,95	4,60	5,34	534,33
36	ERVILHA – 200 gr	UND	100	6,94	3,79	4,60	5,11	511,00
37	MAIONESE – 500 gr	UND	200	14,99	12,98	9,00	12,32	2.464,67
38	FARINHA DE MANDIOCA – 1 kg	PCT	50	9,98	9,9	9,90	9,93	496,33
39	FARINHA DE TAPIOCA – 500 gr	PCT	200	9,73	6,75	10,00	8,83	1.765,33
40	FAROFA PRONTA – 250 gr	PCT	50	4,99	4,95	10,00	6,65	332,33
41	TEMPEROS – PÁPRICA DOCE – sachê 20 a 35 gr	UND	100	2,49	2,65	5,60	3,58	358,00
42	TEMPEROS – ORÉGANO – 100 gr	UND	100	11,99	12,7	12,00	12,23	1.223,00
43	TEMPEROS – CURRY – sachê 20 a 30 gr	UND	100	2,45	2,47	12,00	5,64	564,00
44	TEMPEROS – LEMON PEPPER – sachê 20 a 30 gr	UND	100	9,97		12,00	10,99	1.098,50
45	TEMPEROS – CHIMICHURRI – sachê 20 a 35 gr	UND	100	3,77	3,87	12,00	6,55	654,67
46	FARINHA MILHO – 1 kg	PCT	100	6,96	6,49	4,90	6,12	611,67
TOTAL LOTE 1								79.953,47

LOTE 2			ORÇAMENTOS				MÉDIA	TOTAL
Item	Especificação	Unidade	Qtd.	A	B	C		
47	ALFACE LISA - ALFACE LISACaracterísticas Técnicas: Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto	UND	150	4,29	4,25	5,20	4,58	687,00
48	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO - ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	80	24,9	29,98	7,00	20,63	1.650,13
49	BANANA PRATA - BANANA PRATA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	780	5,99	6,45	6,90	6,45	5.028,40
50	BATATA DOCE - LAVADA E DE PRIMEIRA - BATATA DOCE Batata lavada de primeira tipo doce, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para	KG	250	4,94	3,39	5,20	4,51	1.127,50

	o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.							
51	CEBOLA DE CABEÇA - CEBOLA DE CABEÇA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	250	2,95	3,39	7,00	4,45	1.111,67
52	CENOURA TIPO ESPECIAL - CENOURA TIPO ESPECIAL Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	250	6,98	6,98	12,00	8,65	2.163,33
53	LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 - LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	400	7,99	2,98	5,20	5,39	2.156,00
54	MAÇA GALA - MAÇA GALA Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	KG	400	3,99	8,29	15,00	9,09	3.637,33
55	CHEIRO VERDE PARA TEMPERO - CHEIRO VERDE PARA TEMPERO Cheiro verde para tempero em maço, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	KG	200	4,49	4,95	4,90	4,78	956,00

56	TOMATE TIPO ESPECIAL - TOMATE TIPO ESPECIAL Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.	KG	300	5,49	4,48	9,00	6,32	1.897,00
57	MAMÃO PAPAIA - MAMÃO PAPAIA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	11,99	10,98	16,00	12,99	5.196,00
58	BATATA INGLESA - BATATA INGLESA Batata lavada de primeira tipo inglesa, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250	2,49	3,78	6,20	4,16	1.039,17
59	PIMENTÃO VERDE - PIMENTÃO VERDE	KG	180	7,99	7,48	21,00	12,16	2.188,20
TOTAL LOTE 2								28.837,73

LOTE 3			ORÇAMENTOS				MÉDIA	TOTAL
Item	Especificação	Unidade	Qtd.	A	B	C		
60	FILTRO NR 103 PARA CAFÉ PCT OU CAIXA COM 30 UND - FILTRO NR 103 PARA CAFÉ PCT OU CAIXA COM 30 UND	CX	100	6,49	6,49	5,10	6,03	602,67
61	CAIXA DE FÓSFORO - CAIXA DE FÓSFORO Palitos longos cx com 10 unidades.	CX	100	4,95	4,99	4,50	4,81	481,33
62	PALITO DE DENTE - PALITO DE DENTE Palitos roliços de madeira. Caixa com 100 unidades.	CX	50	1,99	1,25	2,30	1,85	92,33
63	ESPONJA LAVA-LOUÇA - Pacote com 3 unidades	PCT	36	6,49	7,98	7,80	7,42	267,24
64	DESENTUPIDOR LÍQUIDO PARA RALOS - 1 litro	UND	10	39,98	38,9	35,00	37,96	379,60
TOTAL LOTE 3								1.823,17

LOTE 4			ORÇAMENTOS				MÉDIA	TOTAL
Item	Especificação	Unidade	Qtd.	A	B	C		
65	BOMBONA DE ÁGUA MINERAL - Bombona de 20 litros	UND	50	15	21	24,00	20,00	1.000,00
66	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Garrafa de 500ml	UND	400	1,19	2,29	2,00	1,83	730,67
67	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Copo de 200ml	UND	500	1,47	1,15	1,50	1,37	686,67
TOTA LOTE 4								2.417,33



Memorando – Designação de Fiscal de Contrato

Fica designado(a) o(a) servidor(a) **Soldado BM Gustavo de Bona Rafael**, como fiscal em nome do 14º Batalhão do Corpo de Bombeiro Militar de SC do contrato referente ao objeto: **“Aquisição de Gêneros Alimentícios (café da manhã, lanche e ceia) e outros, para o Efetivo de Bombeiros Militares e Comunitários que atuam no 1ª Companhia de Bombeiros Militar do 14º BBM, sede em Xanxerê”**, exercendo as atividades de orientação, fiscalização e controle previstas na Instrução Normativa CGM nº 001/2021, atendendo as exigências contidas no inciso III do art. 58 e §§ 1º e 2º, do artigo 67 da Lei nº 8.666/93.

Ordenador de Despesas

Éros Alfredo Jahn Filho
1º Ten BM Mtcl 691632-5
14º BBM - CBMSC

CIÊNCIA DO(a) SERVIDOR(a) DESIGNADO(a)

Eu, **Gustavo de Bona Rafael** declaro-me ciente da designação ora atribuída e das funções que são inerentes em razão da função.

Xanxerê/SC, 05 de abril de 2022.

Fiscal do Contrato Indicado

Gustavo de Bona Rafael
Sd BM Mtcl 615464-6
14º BBM - CBMSC