



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 DE REGISTRO DE PREÇOS

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: 1º Tenente Mtcl 691632-5 Éros Alfredo Jahn Filho, telefone (49) 99192-6479, e-mail: 14_b4ch@cbm.sc.gov.br.

4. OBJETO: Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de Alimentação (almoço buffet), para o Efetivo de Bombeiros Militares 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 no administrativo e em escala de revezamento de 24 horas.

Considerando a necessidade de oferecer uma refeição diariamente pronta (almoço) destinada a alimentar o efetivo empregado no serviço operacional da sede da 1ª Companhia de Bombeiros Militar/14º BBM, bem como, destinado a suprir situações extraordinárias relacionadas ao serviço (treinamentos, grandes ocorrências, etc).

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

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente registro de preços visa o fornecimento de almoço diariamente para a guarnição de serviço. Nesse contexto, deverá ser providenciada a autorização de fornecimento previamente, os bombeiros vão ao restaurante, assinam seus respectivos nomes na ficha de controle, almoçam e retornam ao quartel. A ficha de controle deverá ser recolhida mensalmente pelo setor de logística e finanças do quartel e a partir da

conferência do quantitativo, solicitada a emissão da nota fiscal para certificação e pagamento.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: em anexo:

Item	Descrição do Produto / Serviço	Qtd. Anual	Preço referencial	Preço total
1	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.	3000	R\$ 32,00	R\$ 96.000,00

9. VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO: conforme valores registrados no portal Compras.gov.br (em anexo), a mediana é de R\$32,00 (trinta e dois reais).

10. ESTIMATIVA DE CUSTO: R\$96.000,00 (noventa e seis mil reais).

11. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

11.1 O fornecimento de alimentação acontecerá diariamente, sem exceção, no restaurante situado no município de Xanxerê (visando o não prejuízo do tempo resposta a ocorrências). Não será aceito o fornecimento de marmitas, com exceção do citado no item 17.5.

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

11.3 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.

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

11.5 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.

12. 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.

13. PRAZO DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado conforme o Decreto vigente 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.

14.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 14.1.1. Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- 14.1.2. Cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 14.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- 5.1.4. Cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

14.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- 14.2.1. Prova de Regularidade unificada com a Secretaria da Receita Federal e a Dívida Ativa da União;
- 14.2.2. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- 14.2.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- 14.2.4. Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS;
- 14.2.5. Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
 - 14.2.5.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Manutenção Funrebom

Dotação orçamentária: Reduzido: 97

ELEMENTO: 41 - Fornecimento de Refeição

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. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

17.1 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;

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

17.3 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.

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

17.5 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)

17.6 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:

Data	Nome do bombeiro	Função	Assinatura

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

18. DA GARANTIA: Não se aplica.

19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA: Apresentar 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.

20. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO: O contrato terá vigência de 01 (um) ano.

19. Fiscal do Contrato: ST BM Mtcl 923508-6 Edilvan Seleri . Endereço: Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. Telefone: 48 9 91926479.

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

19.2 - 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: 1º Tenente Mtcl 691632-5 Éros Alfredo Jahn Filho. Telefone: 49 991926479. Horário das 13h às 19h.

Xanxerê, 8 de abril de 2024.

1º Ten BM Éros Alfredo Jahn Filho
Chefe da Seção de Logística e Finanças
Agente de Contratação / Responsável

ST BM Mtcl 923508-6 Edilvan Seleri
Seção de Logística e Finanças
Fiscal do Contrato

Oscar Martarello
Prefeito Municipal

Carlos Alberto Peretti
Secretário de Administração e Finanças

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** 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.