



ESTADO DE GOIÁS  
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**DISPENSA Nº 00036/2026-FEMBOM**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026034751 - PRODATA LUZIÂNIA**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE LUZIÂNIA - GO, através do Fundo Municipal de Aparelhamento do Corpo de Bombeiros - FEMBOM, por meio do SETOR DE COMPRAS DO FEMBOM, designado pelo DECRETO nº 284/2022, datada de 08/07/2022, torna público aos interessados que realizará DISPENSA DE LICITAÇÃO, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, para aquisição e prestação de serviços comuns destinados à realização de **Evento em alusão ao aniversário da OBM, fornecimento de ceias de final de ano para o efetivo de prontidão, e locação sob demanda de painéis de vídeo (telões). O escopo abrange a organização, execução, locação de espaço, acompanhamento, montagem, desmontagem e manutenção de toda a infraestrutura demandada, fornecimento de alimentação preparada (buffet e ceias) e bebidas, ornamentação e equipamentos audiovisuais.** De acordo com as condições e especificações constantes neste Termo de Referência, visando atender as necessidades do FEMBOM, com fundamento legal no art. 75, inciso II da Lei 14.133/2021, e, no que couberem, as disposições da Lei Complementar Federal n.º 123/06, bem como as exigências estabelecidas neste TR, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

|                                                            |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS                | de 28 de outubro de 2026 até 30 de outubro 2026                                                             |
| HORÁRIO DE EXPEDIENTE                                      | Das 8h as 12h e das 14h as 18h<br>Horário de Brasília - DF                                                  |
| LOCAL E ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS | Rua Joaquim Nabuco n. 49 "A", Área Especial - PQED "Zero" - Luziânia-GO<br>E-mail: tesouraria5bbm@gmail.com |

**1. OBJETO**

1.1. A presente dispensa de licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS, LOCAÇÃO DE ESPAÇO, FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS AUDIOVISUAIS, SOB DEMANDA**, para atender as necessidades do quartel do 5º BBM, com adjudicação por item, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Existe uma demanda anual de solenidades do 5º BBM que, não obstante seu caráter eventual, denotam a necessidade de disponibilidade de um serviço apto a suprir a exigência do momento, onde a excelência na prestação desse serviço é indispensável, já que a falta de determinados parâmetros na contratação resultaria em uma imagem negativa da OBM junto à sociedade. A contratação faz-se necessária, portanto, para atender essa demanda de eventos, neste caso em alusão ao aniversário da OBM, que contará com a participação efetiva de

autoridades estaduais e municipais, militares lotados na OBM e seus familiares, além de autoridades de outros poderes, oferecendo infraestrutura e refeições aos participantes (Itens 1 e 2).

2.2. O 5º Batalhão Bombeiro Militar recebe constantemente apoio de militares Oficiais e Praças do Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Goiás, os quais prestam serviços indispensáveis ao interesse da instituição e de suma importância para a população Goiana. Recebemos também apoio de autoridades civis e outros parceiros que durante os anos ajudaram o 5º BBM a se estabelecer dentro do Município de Luziânia. Diante disso, o Comando da Instituição necessita agradecer estes militares e civis com honrarias e brindes comemorativos durante esse evento.

2.3. Além disso, é dever da Administração garantir aos militares de serviço, nos dias em que se comemoram o Natal e o Ano Novo, uma ceia digna da data em comemoração, uma vez que os mesmos não podem estar com seus familiares participando das festividades, assegurando o bem-estar da tropa de prontidão (Item 3).

2.4. A locação sob demanda de painéis de vídeo (telões) supre a carência orgânica de equipamentos audiovisuais de grande porte, sendo imprescindível para a excelência na comunicação visual e projeção de mídias institucionais durante as solenidades, formaturas e eventos institucionais apoiados pelo Batalhão (Item 4).

2.5. A unificação destas demandas em um único processo, processado sob o critério de adjudicação por item, maximiza a economia processual e evita o fracionamento irregular de despesas, garantindo a ampla concorrência.

2.6 Considerando que o comparativo de preços médio é inferior a **R\$ 54.000,00** (cinquenta e quatro mil reais), foi adotada a Dispensa de Licitação, com fulcro no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO / DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. A empresa ganhadora do presente processo licitatório, deverá fornecer os produtos e prestar serviços, compreendendo os seguintes itens:

| Item | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade de Fornecimento | Quantidade Total |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| 01   | <p><b>ORGANIZAÇÃO E INFRAESTRUTURA DO EVENTO DE ANIVERSÁRIO DO 5º BBM</b></p> <p><b>Contratação de empresa especializada para organização, execução e acompanhamento de evento comemorativo, englobando a locação de espaço físico, infraestrutura, mobiliário, decoração, sonorização, atração musical e fornecimento de brindes, com montagem, manutenção e desmontagem, conforme especificações abaixo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Público Estimado:</b> 200 participantes (bombeiros militares, convidados e autoridades).</li><li>• <b>Data e Duração:</b> 21 de novembro, período diurno, com duração de 6 a 7 horas.</li><li>• <b>Local e Infraestrutura:</b> Clube ou salão de festas adequado ao quantitativo de pessoas. Deve incluir fornecimento e montagem de mobiliário (mesas e cadeiras para 200 pessoas, com toalhas), banheiros dimensionados para o público, controle de portaria, equipe de limpeza (antes, durante e no pós-evento) e área de cozinha compatível (com pias, bancadas, pontos de energia e água) para</li></ul> | Unidade                 | 01               |

recebimento e preparo das refeições por empresa de buffet contratada à parte.

- **Ornamentação:** Decoração temática alusiva ao aniversário da corporação, contendo no mínimo arranjos de centro para as mesas, iluminação cênica básica no salão e 01 (um) painel decorativo (backdrop) com elementos visuais do 5º BBM para fotos. O projeto/proposta de decoração deve ser previamente aprovado pela comissão organizadora.
- **Brindes Personalizados (100 unidades):** Fornecimento de necessaire de uso pessoal confeccionada em tecido poliéster 300D (ou material de qualidade, gramatura e resistência equivalentes ou superiores). Capacidade volumétrica mínima de 3 litros e dimensões mínimas de 17 cm x 25,4 cm x 8,5 cm. O item deve possuir alça de mão externa firmemente fixada, compartimento principal e bolso frontal adicional, ambos com zíper dotado de cursor metálico de deslizamento suave. Acabamento com costuras reforçadas, contínuas, uniformes e isentas de falhas. O produto deverá ser personalizado com a logomarca e inscrição do Batalhão, mediante técnica de gravação durável e de alta resolução. A produção total fica condicionada à apresentação prévia de layout e/ou amostra física para aprovação formal da comissão designada.
- **Brindes para Sorteio:** Fornecimento de 5 (cinco) itens novos, na embalagem original do fabricante e com garantia legal, destinados a sorteio durante o evento. O lote deverá ser composto pelos seguintes produtos, ou similares de especificações superiores: 01 (uma) Caixa de Som Portátil com conectividade Bluetooth, potência mínima de 15W RMS; 01 (uma) Garrafa Térmica de Alta Performance com capacidade mínima de 1 litro; 01 (um) Kit Churrasco em maleta; 01 (um) Liquidificador; e 01 (um) Fone de Ouvido Bluetooth (TWS). Todos os itens estão sujeitos à aprovação prévia da comissão organizadora.
- **Fornecimento de Chopp:** Fornecimento de 150 litros de chopp tipo claro/Pilsen (marca de primeira linha reconhecida no mercado), incluindo a locação e instalação de choppeira(s) adequada(s), cilindros de gás CO2 suficientes para extração de todo o volume e copos apropriados.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Serviço de Barman (Coquetelaria):</b> Montagem e operação de 01 (uma) ilha/estação de drinks, com a presença de no mínimo 02 (dois) bartenders uniformizados, operando por um período contínuo de 04 (quatro) horas. O serviço deve contemplar o preparo de coquetéis alcoólicos (ex: caipirinhas, caipiroskas, gin tônica) e não alcoólicos (coquetéis de frutas), com fornecimento integral de insumos pela contratada (destilados de boa qualidade, frutas variadas, xaropes, especiarias, gelo filtrado), além de taças e copos de vidro apropriados, na modalidade de consumo livre durante o período estipulado.</li> <li>• <b>Fornecimento de Picolés:</b> Fornecimento de 400 (quatrocentas) unidades de picolés, contemplando sabores variados (à base de água/frutas e à base de leite). A contratada será responsável por fornecer a infraestrutura para armazenamento e conservação (carrinho térmico ou freezer portátil), mantendo os produtos na temperatura ideal para consumo durante todo o evento.</li> <li>• <b>Sistema de Som:</b> Locação, instalação e operação de sonorização profissional adequada à acústica do local. Deve incluir mesa de som, microfones sem fio (mínimo 02), caixas de som de PA e retorno, além da presença de 01 (um) técnico/operador disponível durante toda a execução do evento.</li> <li>• <b>Atração Musical:</b> Contratação de apresentação ao vivo (banda ou músico local) com duração de 4 (quatro) horas, abrangendo repertório diversificado adequado ao público. Horário da apresentação a ser ajustado com a comissão organizadora.</li> </ul> |         |    |
| 02 | <p><b>SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO (ANIVERSÁRIO DO BATALHÃO)</b></p> <p>Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada e serviços de buffet para atender ao público estimado de 200 (duzentas) pessoas durante evento comemorativo (duração de 6 a 7 horas). O serviço deverá contemplar o fornecimento de todos os insumos, mão de obra, materiais e utensílios necessários, conforme especificações abaixo:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Unidade | 01 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cardápio de Alimentação (Serviço à Vontade/Livre Consumo):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>Entradas e Petiscos:</b> Mesa de frios e salgados variados (fritos e assados), com reposição contínua durante a recepção do evento.</li> <li>◦ <b>Almoço (Prato Principal):</b> Buffet servido em rechauds, contendo no mínimo 02 (duas) opções de carnes (ex: bovina e ave/suína), 01 (uma) opção de massa, guarnições adequadas (arroz branco e uma variação), salada tropical e salpicão.</li> <li>◦ <b>Sobremesas:</b> Mínimo de 02 (duas) opções de sobremesa.</li> <li>◦ <b>Caldos (Pós-Almoço):</b> Fornecimento de no mínimo 02 (duas) opções de caldos quentes (ex: feijão, frango, costela, etc.) acompanhados de torradas e cheiro-verde, para o encerramento do evento.</li> <li>◦ <i>Nota:</i> O cardápio detalhado deverá ser submetido à aprovação prévia da comissão organizadora para garantia da qualidade e diversidade.</li> </ul> </li> <li>• <b>Bebidas (Serviço à Vontade/Livre Consumo):</b> Fornecimento ininterrupto de água mineral (com e sem gás), refrigerantes de primeira linha (comum e zero/diet) e sucos integrais ou de polpa (mínimo de 02 sabores). As bebidas devem ser servidas devidamente geladas, devendo a contratada fornecer todo o gelo necessário.</li> <li>• <b>Mão de Obra Especializada:</b> Disponibilização de equipe devidamente uniformizada e qualificada, composta por no mínimo: 4 (quatro) garçons para atendimento às mesas e reposição, além de equipe de retaguarda (cozinheiro, auxiliares de cozinha e copeiros) suficiente para a demanda de 200 pessoas.</li> <li>• <b>Materiais e Utensílios:</b> A contratada deverá fornecer toda a infraestrutura para o serviço, incluindo: toalhas para a mesa do buffet, rechauds, baixelas, pratos de porcelana ou vidro temperado, talheres de aço inox, copos de vidro para todas as bebidas, taças para sobremesa, cumbucas para caldos, guardanapos de papel de boa qualidade e bandejas.</li> </ul> |         |    |
| 03 | <b>FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (CEIAS PARA O PLANTÃO)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Unidade | 01 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
|    | <p><b>Serviço de buffet para o efetivo de serviço nas dependências da própria unidade militar, totalizando 60 (sessenta) refeições, fracionadas em 04 (quatro) turnos de 15 (quinze) pessoas cada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cronograma de Execução:</b> Jantar do dia 24/12; Almoço do dia 25/12; Jantar do dia 31/12; Almoço do dia 01/01. Os horários exatos serão alinhados com a fiscalização do contrato.</li> <li>• <b>Cardápio Festivo:</b> Arroz com passas, ave natalina assada (tipo Chester ou similar), feijão tropeiro, salada de maionese e salada tropical.</li> <li>• <b>Bebidas:</b> Refrigerantes e sucos gelados em quantidade suficiente para as 15 pessoas por turno.</li> <li>• <b>Logística e Utensílios:</b> Entrega das refeições prontas no quartel, incluindo a disponibilização de rechauds para manutenção da temperatura, pratos, talheres de inox e copos. A montagem e o posterior recolhimento dos utensílios após cada refeição ficarão a cargo exclusivo da contratada.</li> </ul>                                                                                              |         |    |
| 04 | <p><b>LOCAÇÃO DE TELÃO / PAINEL DE VÍDEO (SOB DEMANDA)</b></p> <p>Serviço de locação, montagem, operação e desmontagem de telões (painéis de LED de alta resolução ou projeção de alta luminosidade) para atendimento a solenidades, formaturas, palestras e eventos institucionais promovidos ou apoiados pelo 5º Batalhão Bombeiro Militar. O serviço será executado estritamente sob demanda, contemplando um total de <b>06 (seis) locações/diárias</b>, divididas nas seguintes especificações de tamanho:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantitativo e Dimensões:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>02 (duas) locações</b> para equipamento no tamanho 3x2 metros;</li> <li>◦ <b>02 (duas) locações</b> para equipamento no tamanho 4x3 metros;</li> <li>◦ <b>02 (duas) locações</b> para equipamento no tamanho 5x3 metros.</li> </ul> </li> <li>• <b>Estrutura e Segurança:</b> Fornecimento de toda a estrutura de sustentação metálica (tipo box truss ou similar) adequada e segura, compatível com a instalação em ambientes internos (salões/auditórios) ou externos (pátios/praças).</li> </ul> | Unidade | 06 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Operação Técnica:</b> O serviço abrange a disponibilização de técnico especializado para montagem com antecedência mínima, testes de imagem, operação do equipamento durante todo o evento (transmissão de vídeos, slides e mídias da corporação) e posterior desmontagem e recolhimento.</li> <li>• <b>Infraestrutura Complementar:</b> A contratada deve fornecer cabeamento compatível, processadores de vídeo, notebooks de suporte para o espelhamento das mídias e cabeamento elétrico até o ponto de energia mais próximo.</li> </ul> |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para a escolha da solução e execução dos serviços, a Contratada deverá observar rigorosamente as práticas de sustentabilidade ambiental, compreendendo:

- Redução de Descartáveis: Utilização obrigatória de louças (porcelana/vidro) e talheres de metal (reutilizáveis) no serviço de buffet, coquetelaria e nas ceias, minimizando o uso de plásticos de uso único.
- Gestão de Resíduos: Descarte adequado e separação de resíduos sólidos (recicláveis e orgânicos) gerados durante o evento e no preparo dos alimentos, incluindo a destinação ecologicamente correta do óleo de cozinha residual.
- Eficiência Energética: Utilização de equipamentos de som, iluminação cênica e painéis de vídeo (telões) que possuam alta eficiência energética (priorizando tecnologia LED de baixo consumo).
- Embalagens Sustentáveis: Os prêmios para sorteio e os brindes personalizados deverão ser acondicionados em embalagens com o menor volume possível, priorizando a utilização de materiais recicláveis (papelão/papel) em detrimento de plásticos, garantindo a proteção no transporte com o menor impacto ambiental.

#### 5. MODELO DE EXECUÇÃO

5.1. A realização do evento constante do Item 1 e 2 deste Termo de Referência ocorrerá no dia 21 de novembro (período diurno). As ceias constantes do Item 3 ocorrerão nos dias 24/12, 25/12, 31/12 e 01/01. O serviço de locação de telão (Item 4) ocorrerá sob demanda.

5.2. Caso não seja possível a realização do serviço na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**5.3. A licitante vencedora do Item 1 deverá apresentar amostra física ou layout do brinde personalizado (necessaire) no prazo máximo de 3 (três) dias corridos contados a partir da solicitação do Setor de Compras, sob pena de desclassificação.**

5.4. Os serviços e produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 3 (três) dias (ou ao término imediato do evento), pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5. Os serviços/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser substituídos ou refeitos no prazo estipulado pela fiscalização, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

5.6. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material/serviço e consequente aceitação.

5.7. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.9. Os serviços somente poderão ser executados por profissionais qualificados em condições e instalações técnicas adequadas, objetivando a realização dos serviços com eficiência e qualidade desejadas e com garantia.

5.10. As propostas devem ser apresentadas com a descrição detalhada do objeto, de forma que seja possível identificar o atendimento às especificações constantes neste Termo de Referência. **Propostas com descrição discordante dos itens não serão aceitas.**

5.11. Será admitida a subcontratação parcial para a execução de serviços específicos ou acessórios (tais como atração musical, locação de sonorização, fornecimento de chopp e serviços de barman), desde que a CONTRATADA principal mantenha a gestão global do contrato e assuma a integral responsabilidade técnica, civil, trabalhista e previdenciária por todos os atos praticados pelos subcontratados, não havendo qualquer vínculo jurídico entre estes e a Administração.

5.12. **Os produtos e infraestruturas deverão ser entregues e montados em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto.**

5.13. A contratada responsabilizar-se-á por qualquer dano pessoal ou material causado ao Corpo de Bombeiros Militar ou aos seus usuários, em razão da atuação de seus funcionários, utilização de materiais, reparos ou quaisquer outras atividades por ela desempenhadas.

5.14. A Contratada é obrigada a possuir todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução do objeto.

5.15. Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, registrado e uniformizado.

5.16. A contratada deve comprovar que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina a Constituição Federal e o inciso IV do art. 14 da Lei nº 14.133/2021, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei.

5.17. A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência e no Edital, sob pena de rescisão do contrato e da execução de garantia para o ressarcimento ao erário, além das penalidades já previstas em lei.

5.18. Todos os serviços deverão ser executados de acordo com as Normas e/ou Especificações, Métodos de Ensaio e/ou Padrões estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e demais Normas que tratam do assunto.

5.19. A Contratada deverá fornecer a todos os trabalhadores uniforme e equipamento de proteção individual – EPI adequados, cujas atividades os exijam por normas de segurança em vigor, fiscalizando e exigindo que os mesmos cumpram as normas e procedimentos destinados à preservação de suas integridades físicas.

5.20. A Contratada deverá exigir e orientar o uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) e de higiene (como luvas, toucas e aventais) por seus funcionários e prepostos, especificamente naquelas atividades que o exijam por normas de segurança e vigilância sanitária (como o preparo e manipulação de alimentos).

5.21. A Contratada, em qualquer hipótese, não se eximirá da total responsabilidade quanto à negligência ou descumprimento da Lei nº 6.514 de 22/12/77 – Portaria nº 3.214, de 08/06/78, Normas Regulamentares – NRs 01 a 28 e, em especial, as NRs 04, 05, 06, 10, 18 e 35, na sua versão mais recente.

5.22. A Contratada não será eximida de qualquer responsabilidade quanto à segurança individual e coletiva de seus trabalhadores.

5.23. A Contratada deverá responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto, tais quais: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações, distribuição de vale-refeição, vales-transportes e outras exigências fiscais, sociais ou trabalhistas.

5.24. **A CONTRATADA deverá apresentar CNDs: Cível 1º Grau, Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, FGTS da Caixa Econômica, Débitos Trabalhistas (TST), Débitos tributários estadual, Débitos tributários municipal e Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no CNPJ.**

## 6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1. De acordo com a Lei Nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em seu artigo 95, o instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço: "**I - dispensa de licitação em razão de valor;**"

6.1.1. Sendo assim, considerando tratar-se de Dispensa de Licitação baseada no art. 75, inciso II, a contratação será formalizada através da emissão da respectiva **Nota de Empenho e/ou Ordem de Serviço**, que atuarão como instrumento hábil substituto ao Contrato a ser celebrado entre o Fundo (FEMBOM) e a(s) empresa(s) vencedora(s) de cada item do certame.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O fiscal do contrato deverá receber, acompanhar e atestar a quantidade e a qualidade dos serviços executados e dos materiais fornecidos, conforme especificados neste Termo de Referência.

7.2. Após a execução dos serviços e o recebimento definitivo de acordo com as especificações constantes neste termo, a contratada deverá emitir a nota fiscal correspondente aos itens e às quantidades que foram efetivamente solicitados e prestados (considerando a execução fracionada das ceias e as locações de telão sob demanda). A contratada deverá fazer constar na referida nota fiscal o número do processo, bem como os dados bancários para transferência/pagamento.

7.3. O pagamento das notas fiscais será efetuado por meio de transferência bancária, para cada entrega/nota fiscal apresentada (podendo ocorrer faturamentos separados por item ou por etapa executada), mediante o atestado de acompanhamento da execução, no prazo de até 15 (quinze) dias a partir da data de sua apresentação.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELAÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

8.2. O fornecedor deverá apresentar a documentação exigida para habilitação jurídica, bem como de regularidade fiscal, social e trabalhista (conforme exigência das certidões negativas descritas no item 5.24).

## 9. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor total estimado desta aquisição está estimado em **R\$ 54.000,00** (cinquenta e quatro mil reais).

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Fonte: 210000 - RECURSOS DIRETAMENTE ARRECADADOS

10.2. FICHAS ORÇAMENTÁRIAS: 220260749 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

10.3. Sub-elementos: 23-FESTIVIDADES E HOMENAGENS E 79-SERVIÇO DE APOIO ADMINISTRATIVO, TÉCNICO E OPERACIONAL

## 11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A atuação da fiscalização não exime a CONTRATADA de sua total e exclusiva responsabilidade sobre a qualidade do material/serviço fornecido/prestado;

11.2. Eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas junto à Tesouraria do FEMBOM, através dos telefones 61-3060-2987 ou 61-3621-3627, bem como através do e-mail: tesouraria5bbm@gmail.com;

11.3. Anexos ao presente Termo de Referência encontram-se a Planilha de Composição de Preços e os orçamentos realizados.

Luizânia-GO, 26 de outubro de 2026.

LUIZ FERNANDO PEREIRA DO NASCIMENTO: 93677685168  
Assinado de forma digital por LUIZ FERNANDO PEREIRA DO NASCIMENTO: 93677685168  
Dados: 2026.10.28  
LUIZ FERNANDO PEREIRA DO NASCIMENTO - Maj QOC  
Comandante do 5º BBM  
Gestor do FEMBOM

5º BATALHÃO BOMBEIRO MILITAR  
RUA JOAQUIM NABUCO S/N Qd.49-A Lt.S/L, S/C - Bairro PARQUE ESTRELA D'ALVA -  
LUZIANIA - GO - CEP 72804-240 - (61)3621-3627.



Referência: Processo nº 202600011033766



SEI 96712157