



TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/21

LICITAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS EM RESTAURANTE PARA AS GUARNIÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE NAVEGANTES, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Contratação de empresa especializada no fornecimento de REFEIÇÕES PRONTAS EM RESTAURANTE (ALIMENTAÇÃO SERVIDA EM BUFFET NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATADA (RESTAURANTE) OU EXCEPCIONALMENTE ENTREGUES EM MARMITEX) para as guarnições do Corpo de Bombeiros Militar de Navegantes.	UNID.	4175	R\$ 47,35	R\$ 197.686,25
TOTAL:					R\$ 197.686,25

1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.





- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por mais 12 (doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.1. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 1.1. O objeto está previsto no Plano de Contratações Anual.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 1.1. 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.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. A contratação ocorrerá pelo menor valor por item, sendo assim, a possibilidade de melhor valor pago pela Administração Pública
- 1.1. O produto deverá atender expressamente todas as especificações técnicas apontadas neste termo de referências bem como no edital de licitação e demais anexos constantes.
- 1.2. Especificação do produto a ser entregue:

As refeições se constituirão basicamente de:

PREPARAÇÃO PROTEICA COM PELO MENOS TRÊS OPÇÕES.

A preparação proteica deverá ser servida diariamente na seguinte proporção.

Recebendo cada comensal três porções variadas em cada refeição.



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446
Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

Carnes sem osso (todos os tipos)	80g de produto (in natura)
Carnes c/ osso (todos os tipos)	110g de produto (in natura)

Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela contratada as seguintes carnes:

Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;

Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;

Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha;

Suína: pernil ou lombo;

Obs: Os tipos de carne bovina, de aves e de frutos do mar, acima elencados, deverão ser servidos alternadamente conforme as opções de cada item;

No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;

Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas devem ser previamente aprovadas pelo fiscal do contrato;

- ARROZ PARBOILIZADO

Especificação do produto: Classe longo fino - tipo 1;

Forma de preparação: cozido ou cozido com complemento.

- FEIJÃO PRETO OU VERMELHO

Especificação do produto: classe preto ou vermelho – tipo 1

A preparação poderá ser feita com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação);

Alternar a oferta de feijão preto, carioca e vermelho, mantendo igual proporção entre eles.

- MACARRÃO

Especificação do produto: macarrão tipo espaguete, talharim, parafuso ou gravatinha.

Formas de preparação - o macarrão deve ser servido das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

- GUARNIÇÃO

Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo elencada:



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446
Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco);

Legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco);

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;

Para o fornecimento de guarnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Fiscal do Contrato;

- SALADA

Devem ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada.

Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida;

Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa;

- SOBREMESA

Deve ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto;

As sobremesas processadas devem ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas;

- ACOMPANHAMENTOS

Devem ser fornecidas em todas as refeições: farofa, sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel;

- BEBIDA

Deverá ser servido um copo de suco, preparado com água mineral e variação de sabores diariamente, ou de refrigerante à temperatura de refrigeração, em torno de 8 ° C; para cada refeição bebida deverá ter no mínimo 300ml, sendo a escolha por parte de cada consumidor da contratante.

4.4 EXIGÊNCIAS PARA OFERECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

Para os pratos quentes a contratada deve garantir o controle da temperatura do balcão de distribuição, garantindo que a temperatura interna dos alimentos no momento da refeição seja superior à 60 ° C;

Para as saladas estas devem apresentar temperatura inferior à 10°C;

As refeições servidas em sistema de buffet, as preparações devem ser distribuídas em balcões térmicos fornecidos pela Contratada;

É de responsabilidade da contratada, a disposição de funcionários uniformizados e capacitados, para fazerem o atendimento nas unidades em que as refeições serão servidas em sistema de buffet, nos horários de distribuição das refeições;





4.5 EMBALAGEM QUANDO FOR SOLICITADO MARMITAS

4.5.1 Pratos Quentes:

Quando a refeição for fornecida em marmitas, poderá o bombeiro solicitar, dentro do cardápio oferecido no dia e das especificações deste Termo, aqueles alimentos que deseja ou não consumir, sendo vedado a Contratada limitar-se ao fornecimento de marmitas ditas “prato feito”, ou seja, sem a possibilidade de escolha.

Quando solicitado, as refeições deverão ser servidas em sistema de marmitas, as quais devem atender as seguintes características: embalagem individual com 3 divisórias, de poliestireno expandido ou alumínio, com profundidade mínima de 4,5cm;

A contratada deve garantir que a temperatura interna dos alimentos seja superior a 60 ° C;

4.5.2 Saladas:

Quando as refeições forem fornecidas em marmitas, as saladas devem ser oferecidas em recipiente de plástico rígido descartável individual, ou seja, separada da comida quente;

4.5.3 Sobremesas:

Quando do fornecimento de sobremesas processadas, as mesmas devem ser servidas em recipiente plástico rígido descartável com tampa, com capacidade para no mínimo 80 gramas;

4.5.4 Bebida:

Quando da entrega das refeições em marmitas, deverá ser fornecido 1 refrigerante de 2 litros para cada 5 marmitas, ou proporcionalmente, atendendo sempre a quantidade de no mínimo 300ml para cada refeição.

4.6 ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS PARA O PREPARO DAS REFEIÇÕES:

Açúcar branco refinado, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.

Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,8 g/100g, coloração amarela esverdeado, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.

Arroz parboilizado, Tipo 1, agulhinha, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15% (g /100 g), isento de sujidades (parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas) e materiais estranhos, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.





Extrato de tomate, de 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
Margarina cremosa com sal, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.
Farinha de mandioca de primeira qualidade, torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
Feijão preto, 1º qualidade (tipo 1), novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, isento de material terroso, sujidades e outras variedades e espécies. registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA.
Leite líquido integral, homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, esterilizado (UHT), longa vida, contendo marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ter registro no MA e/ou MS, observando a Legislação: Portaria nº 368 de 04/09/97 – MAA; Portaria nº 370 de 04/09/97 – MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/98 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 21/03/01 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.
Macarrão tipo espagete ou talharim com ovos, de 1ª qualidade, intacto e hermeticamente vedado, na porção de 80g aproximadamente, de 62g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. contém glúten. as massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Devem estar isenta sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC 12/01.
Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.
Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Sal refinado, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974.





Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas.
Gelatina em pó: Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, nos sabores abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja, tutti frutti, pêssego e maracujá. OPCIONAL - Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. Deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS 102), vermelho bordeau. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução RDC nº 388 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS.
Alface, em maços, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Alho de primeira qualidade, branco, embalagem de 100 a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Banana caturra de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Batata lavada de primeira, tipo inglesa, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Cebola de primeira, branca, tamanho médio com casca, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Cebolinha verde para tempero, em maço, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe 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.
Laranja pêra de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.





Maçã nacional Gala ou Fuji de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Repolho verde, de primeira, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Salsa verde para tempero, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Tomate extra, tipo salada longa vida de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.
Bacon de primeira qualidade, com fina capa de gordura de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
Carne suína, resfriada, de primeira qualidade, cortada unitariamente e embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo, 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
Linguiça suína tipo calabresa. Embalagem em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes, resfriada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIF, em embalagens com, no máximo. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
Carne defumada de tipo charque, embalagem em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.
Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.





4.7 ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS CARDÁPIOS A SEREM SERVIDOS NAS REFEIÇÕES TIPO MARMITEX:

4.7.1 MARMITEX: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 750 a 800 gramas a ser entregue no quartel;

4.7.2 EMBALAGEM: Faz se necessário que a comida venha acondicionada em embalagens descartáveis de isopor, número 9, com tampa, acompanhado de garfo e faca plástico, sendo que a salada crua deverá ser encaminhada separadamente em embalagem de isopor, devidamente lacrado, embalados e acondicionados respeitando os critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos.

4.7.3 PORCIONAMENTO: Refeição pronta, sendo 200 carboidrato, 150 gramas de leguminosa, 400 gramas de proteínas (2 origens animal e diferentes) e 250 gramas de guarnição (vegetais cozidos ou preparações com vegetais);

4.7.4 TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, lagarto, paleta, patinho e picanha. 2. Suína: bisteca, lombo e pernil. 3. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 4. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.

4.7.6 Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado), água mineral sem/com gás ou refrigerante, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 300 ml;

4.8 CONSIDERAÇÕES ADICIONAIS:

4.8.1 por ventura não estejam listados no Item 3 deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.

4.8.2 O fornecimento da refeição dar-se-á mediante o deslocamento do bombeiro escalado até o refeitório da respectiva empresa.

4.8.3 A refeição deverá ser anotada em uma planilha mensal de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

- Data;
- Posto/graduação e nome do Bombeiro de serviço;
- Refeição; Almoço
- Identificação de Suco ou Água;
- Assinatura.
- Exemplo:

4.8.4 Não será aceito a contagem de refeições que constem dados incompletos e/ou sem assinatura, devendo ser conferidas pelo fiscal do contrato.

Data	Posto/Graduação/Função - Nome	Refeição	Assinatura





4.9 A empresa CONTRATADA, para conferência do Fiscal do contrato, deverá emitir relatório mensal dos valores consumidos e do saldo remanescente do contrato.

4.10 A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal mensalmente referente ao quantitativo consumido no respectivo mês em até 05 (cinco) dias úteis do mês subsequente.

5. DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Serviços

6.1. No ato da contratação, a empresa vencedora do certame deverá comprovar por meio de aplicativos de geolocalização (Google Maps, Waze ou similares) que possui estabelecimento no Município de Navegantes, a no máximo 10 km de distância de ida da base central da 2ª/7ªBBM, situado a Rua Itajaí, 145, São Domingos/Navegantes.

6.2. A empresa deverá apresentar:

a) Declaração de que as refeições serão preparadas e servidas em estabelecimento próprio ou comprovar que dispõe de local apropriado para servir e preparar as refeições durante a vigência contratual.

b) Apresentar cópia autenticada do alvará de funcionamento (com os documentos do Corpo de Bombeiros incluso) e sanitário

6.3 A alimentação oferecida em forma de buffet deverá ser em local próprio, já devidamente previsto para tal e apto a receber e servir os bombeiros. Sendo que o local deve estar preparado e pronto para a realização das refeições, devidamente legalizado, junto aos órgãos de engenharia e arquitetura, não podendo ser em locais improvisados, sem a devida ventilação, devendo haver espaçamento entre mesas que garantem a saúde e higiene dos bombeiros.

6.3.1 As refeições, objeto deste processo, deverão ser servidas em forma de “buffet”, nas dependências da contratada iniciando no máximo às 11h15min e terminando no mínimo até as 14h00min;

6.3.2 A quantidade média diária de consumo estimado pode ser aumentada ou diminuída em até 10% conforme o caso, dependendo da situação particular que ocorrer, não necessitando de aviso prévio a contratada, ultrapassando esse percentual deverá a contratada ser avisada com antecedência mínima de 2 horas para que possa preparar as refeições;





6.4 Caso algum dos profissionais que estiver se alimentando no local necessitar sair para atendimento de ocorrência, o estabelecimento deverá descartar o que estiver no prato e se ainda estiver dentro do horário de funcionamento previsto no item 6.3.1 o profissional poderá retornar e servir-se novamente, caso ultrapassado o horário a contratada deverá, a pedido do contratante, separar quantas marmitas necessárias para alimentação do pessoal que se ausentou, sendo que não haverá qualquer ônus adicional à Contratante.

6.5 No dia em que o restaurante da Contratada estiver fechado, esta deverá providenciar a subcontratação dos serviços, objeto deste Edital, informando à Contratante, com antecedência mínima de 01 (uma) semana, o(s) dia(s) de fechamento, bem como a empresa subcontratada. Os custos e a responsabilidade pela subcontratada são de exclusiva responsabilidade da contratada;

6.6 A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (1 ABTR - caminhão de combate à incêndio e 2 ASU – Ambulância), próprio ou de terceiros, não incluindo vias públicas em razão da segurança dos equipamentos específicos, necessidade de acesso célere e com saída imediata para atendimentos de ocorrências.

6.6.1 No caso de contratação de estacionamento de terceiros, deverá ser apresentado, no prazo de vinte quatro (24) horas, a contar do certame, documento firmado entre as partes.

6.6.2 O estacionamento não poderá ficar a uma distância superior a 100 metros do restaurante.

6.7 Todas as despesas relacionadas com o fornecimento dos buffets ocorrerão por conta da CONTRATADA.

Critério de entrega e pagamento

6.8 Nas refeições em que a contratada fica aberta ao público serão pagas somente as refeições consumidas de acordo com a tabela abaixo, nas refeições em que a contratada ficar aberta excepcionalmente ao Corpo de Bombeiros ou enviar marmita o pagamento será realizado conforme relação encaminhada pelo responsável.

Data	Posto/Graduação/Função - Nome	Refeição	Assinatura

6.9 A empresa CONTRATADA, para conferência do Fiscal do contrato, deverá emitir relatório mensal dos valores consumidos e do saldo remanescente do contrato.

6.10 A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal mensalmente referente ao quantitativo consumido no respectivo mês em até 05 (cinco) dias úteis do mês subsequente.





6.11 No caso de controvérsia sobre a execução da contratação, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da contratação, para efeito de liquidação.

6.12 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins de recebimento definitivo.

6.13 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução do contrato.

6.14 O prazo para o pagamento ao contratado é de 30 (trinta) dias, contados da autorização da Secretaria, do recebimento da nota fiscal, e do relatório de serviço, desde que cabível.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2 O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições:

- a) o prazo de entrega do(s) produto(s) cotado(s): não se aplica;
- b) o prazo para correção e/ou substituição de produtos com defeitos: não se aplica;
- c) a garantia: não se aplica;
- d) o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data limite da apresentação das propostas neste pregão;
- e) o texto e demais exigências legais previstas devem estar em conformidade com a legislação do Código de Defesa do Consumidor e legislação específica no que couber.

7.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.4 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.





7.6 A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pelo CONTRATANTE para representá-la na execução do contrato.

7.7 A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

7.8 O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

7.9 Os custos correrão por conta do FUMSCI, visando melhorar o atendimento das ocorrências no município de Navegantes, disponibilizando um número maior de Bombeiros para atuação.

7.10. São obrigações da Contratante:

7.10.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

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

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

7.10.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão/servidor especialmente designado;

7.10.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.





Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

8.3. Conforme art. 65 da lei n. 14.133/2021 as condições de habilitação serão definidas em edital.

Habilitação jurídica

8.4. A habilitação jurídica será de acordo com o art. 66 da lei n. 14.133/2021.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.5. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas conforme art. 68 da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Econômico-Financeira

8.6. A comprovação financeira será feita de acordo com o art. 69 da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Técnica

8.7 Apresentar alvará sanitário, em plena validade.

8.8 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.

8.8 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.9 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.





9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$ 197.686,25 (cento e noventa e sete mil, seiscentos e oitenta e seis reais e vinte e cinco centavos mil novecentos e noventa e oito reais e seis centavos)

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados do FUNDO MUNICIPAL DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO DE NAVEGANTES – FUMSCI.

10.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 1000100001

Dotação: 3 - 3390

Fonte de Recursos: 1.501.0000.5006.0000

Navegantes, 04 de Novembro de 2024.

Assinado eletronicamente por:
João Emiliano de Moura Silva Miranda
CPF: ***.613.379-**
Data: 05/11/2024 18:44:10 -03:00

MAJOR BM JOÃO EMILIANO DE MOURA SILVA MIRANDA

Comandante da 2ª/7ºBBM (Navegantes)



Rua João Emílio, 100 - Centro - Navegantes - SC
CEP: 88370-446
Doe órgãos! Doe sangue! Salve Vidas!



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: T7P5S-4PWZ4-ZJYBC-H3U3F

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

✓ João Emiliano de Moura Silva Miranda (CPF ***.613.379-**) em 05/11/2024
18:44 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.76.9.181	Não disponível
Autenticação	72cmt@cbm.sc.gov.br
Email verificado	
0POoLjiJgtGjRIWH+GtEYarjPpMv6ONlyGnqg0rB9Aw=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/T7P5S-4PWZ4-ZJYBC-H3U3F>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>