



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento, sob demanda, de alimentação preparada, compreendendo refeições prontas (marmitas), lanches/alimentação emergencial e respectivas bebidas, destinadas ao atendimento das necessidades institucionais e operacionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

1.1. Tipo de objeto

- () Aquisição de Bens
- (X) Serviço Comum
- () Serviço de Engenharia comum
- () Serviço de Engenharia especial
- () Obra de engenharia comum
- () Obra de engenharia especial

1.1.1. O objeto caracteriza-se como serviço comum, consistente no preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento, sob demanda, de refeições prontas e demais soluções de alimentação destinadas ao atendimento das necessidades do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

1.1.2. A classificação como serviço comum decorre da possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e qualidade mediante especificações usuais de mercado, incluindo composição mínima das refeições, quantitativos, acondicionamento, condições sanitárias, prazos e locais de entrega.

1.2. Especificações e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Lanche/alimentação emergencial, com bebida (refrigerante/suco)	1350	R\$ 43,27	R\$ 58.414,50
2	Marmita, com bebida (refrigerante/suco)	1350	R\$ 35,60	R\$ 48.060,00

1.2.1 - Especificações



ITEM 1 – Kit individual de alimentação - lanche/refeição emergência, com bebida

I – 01 (um) sanduíche ou lanche salgado, com peso mínimo de 200 g, composto por pão e recheio contendo fonte protéica, tais como carne bovina, frango, presunto e queijo ou preparação equivalente.

II - Alternativamente, mediante solicitação ou prévia autorização da Administração, será admitido o fornecimento de pizza como solução de alimentação, devendo ser assegurado o quantitativo mínimo equivalente a 03 (três) fatias de pizza de tamanho grande por pessoa.

III – As pizzas deverão possuir diâmetro mínimo de 35 cm, ser divididas em, no mínimo, 08 (oito) fatias e apresentar cobertura/recheio em quantidade compatível com o padrão comercial do produto, admitindo-se sabores variados, tais como calabresa, frango, presunto e queijo, marguerita, portuguesa ou similares.

IV - Para fins de dimensionamento, deverá ser considerada a proporção mínima de 3/8 (três oitavos) de uma pizza grande por pessoa, devendo o número total de pizzas ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior quando o cálculo resultar em fração.

V - Será admitido o fornecimento de salgados diversos, mediante solicitação ou prévia autorização da Administração, na quantidade mínima de 15 (quinze) unidades por pessoa, acompanhados da bebida prevista neste Termo de Referência.

VI - O fornecimento deverá ser acompanhado de bebida individual, podendo ser refrigerante ou suco natural pronto para consumo, em embalagem com volume mínimo de 350 mL, com disponibilização de copos descartáveis quando necessária.

VII - Será admitido o fornecimento de refrigerante em embalagens de maior volume, inclusive garrafas, desde que seja assegurado o quantitativo mínimo de 350 mL por pessoa, calculado de acordo com o número de refeições solicitadas.

ITEM 2 - Marmita com bebida

I - A refeição deverá ser fornecida pronta para consumo, acondicionada individualmente em embalagem própria para alimentos, resistente, atóxica e com fechamento adequado, de forma a preservar suas características higiênico-sanitárias e sua temperatura até a entrega;

II - Cada refeição deverá possuir peso líquido mínimo de 700 g, desconsiderados o peso da embalagem, da bebida e dos utensílios, observando-se, como composição mínima:

- a) **arroz:** mínimo de 200 g;
- b) **feijão:** mínimo de 150 g;



- c) **proteína animal:** mínimo de 200 g, podendo compreender carne bovina, suína, aves ou peixe, preparada de forma assada, grelhada, cozida, ensopada ou outra preparação equivalente;
- d) **guarnição ou acompanhamento:** mínimo de 150 g, podendo compreender massas, batatas, mandioca, polenta, purês, legumes ou preparação equivalente;
- e) **complemento,** em quantidade suficiente para atingir o peso líquido mínimo estabelecido, podendo compreender legumes, farofa ou outro acompanhamento compatível com o cardápio;
- f) **salada,** composta por pelo menos 02 (dois) tipos de vegetais, preferencialmente acondicionada separadamente dos alimentos quentes;
- g) **01 (uma) bebida individual,** podendo ser refrigerante ou suco pronto para consumo, com volume mínimo de **350 mL**;
- h) garfo, faca e guardanapo, devidamente acondicionados e apropriados ao consumo da refeição.

III - Será admitido o fornecimento de refrigerante em embalagens de maior volume, inclusive garrafas, desde que seja assegurado o quantitativo mínimo de 350 mL por pessoa, calculado de acordo com o número de refeições solicitadas.

IV - A composição específica do cardápio poderá ser definida entre a Administração e a contratada por ocasião de cada solicitação, respeitados os quantitativos, pesos e padrões mínimos estabelecidos nesta especificação.

V - Quando houver fornecimento por dias consecutivos, deverá ser promovida, sempre que possível, variação das proteínas, guarnições e acompanhamentos, evitando-se repetição excessiva do cardápio.

1.2.2 - Observação sobre as especificações

1.2.2.1. As composições descritas neste Termo de Referência representam os padrões mínimos de quantidade, qualidade e composição exigidos pela Administração, devendo ser integralmente observados pela contratada durante a execução.

1.2.2.2. O cardápio específico das refeições poderá ser definido entre a Administração e a contratada por ocasião de cada solicitação, considerando a natureza da atividade, o horário, o número de participantes e as condições operacionais, desde que respeitados os quantitativos, pesos e demais requisitos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.2.3. Para o item referente ao lanche/alimentação emergencial, poderão ser admitidas diferentes composições, inclusive sanduíches, salgados, pizzas ou outras soluções alimentares equivalentes, desde que previstas neste Termo de Referência ou previamente



autorizadas pela Administração e mantido padrão quantitativo e qualitativo compatível com a finalidade da contratação.

1.2.2.4. Quando autorizada a utilização de pizza, deverá ser observado o quantitativo mínimo estabelecido na especificação técnica por pessoa, acompanhado da respectiva bebida, não sendo admitida redução da quantidade em razão da forma alternativa de fornecimento.

1.2.2.5. Nenhuma substituição ou alteração da composição da alimentação originalmente solicitada poderá ocorrer por decisão unilateral da contratada. Na hipótese de impossibilidade de fornecimento da solução originalmente solicitada, a contratada deverá comunicar imediatamente a Administração, apresentando a respectiva justificativa e, quando cabível, proposta de solução alternativa, cuja adoção ficará condicionada à prévia e expressa autorização da Administração, observados os padrões mínimos de quantidade, qualidade e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.2.6. Considerando a possibilidade de atendimento a incêndios de grandes proporções, desastres, operações prolongadas e outras situações extraordinárias, poderão ser solicitadas refeições ou soluções alternativas de alimentação fora do horário comercial, no período noturno, aos sábados, domingos e feriados, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2.2.7. Nas hipóteses expressamente admitidas neste Termo de Referência, poderá ocorrer subcontratação parcial para atendimento de parcela do objeto, inclusive para viabilizar o fornecimento em situações extraordinárias ou emergenciais. A subcontratação dependerá das condições estabelecidas pela Administração e não afastará nem reduzirá a responsabilidade da contratada, que permanecerá integralmente responsável pela qualidade, quantidade, segurança alimentar, tempestividade e demais obrigações relacionadas ao fornecimento.

1.2.2.8. Todos os alimentos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, observadas as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, sendo vedado o fornecimento de produtos com sinais de deterioração, contaminação, violação de embalagem ou quaisquer condições incompatíveis com o consumo humano.

1.2.2.9. As quantidades previstas constituem estimativas para fins de Registro de Preços, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração. Os fornecimentos serão realizados de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1.3. Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade



1.3.1. O objeto da presente contratação caracteriza-se como comum, uma vez que os padrões de desempenho, qualidade, composição, acondicionamento, transporte e entrega podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência por meio de especificações usuais e amplamente praticadas no mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3.2. Embora a contratação contemple diferentes formas de fornecimento de alimentação, incluindo refeições prontas acondicionadas em marmitas e soluções alternativas de alimentação, tais como lanches, pizzas e salgados diversos, essas características não conferem natureza especial ou elevada complexidade ao objeto, uma vez que correspondem a produtos e serviços ordinariamente disponibilizados por estabelecimentos do ramo alimentício.

1.3.3. Os requisitos relacionados à segurança alimentar, condições sanitárias, composição mínima das refeições, quantitativos, acondicionamento, horários e locais de entrega constituem parâmetros objetivos de qualidade e execução e serão detalhados neste Termo de Referência, possibilitando a comparação objetiva das propostas.

1.3.4. Dessa forma, o objeto é classificado como comum e de baixa complexidade técnica, sendo compatível com a realização de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com utilização do Sistema de Registro de Preços e julgamento pelo menor preço global do lote, observados os requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

1.4. Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

(X) Execução não contínua, com fornecimento parcelado ou sob demanda;

() Execução contínua, com justificativa de vantajosidade da vigência plurianual.

1.5. Da aplicabilidade da Lei Municipal nº 7.785/2025

1.5.1. A presente contratação observará, quando aplicável, as disposições da Lei Municipal nº 7.785/2025, que disciplina o tratamento diferenciado e simplificado às Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e demais pequenos negócios abrangidos pela legislação, em consonância com a Lei Complementar Federal nº 123/2006.

1.5.2. Considerando as características do objeto, consistente no fornecimento, sob demanda, de refeições prontas e soluções de alimentação para atendimento de cursos, treinamentos, eventos institucionais e situações operacionais extraordinárias, deverá ser avaliada a aplicação dos mecanismos de participação favorecida previstos na legislação municipal, observados o valor estimado da contratação, a estruturação em lote e as condições do mercado fornecedor.



1.5.3. A aplicação do tratamento favorecido deverá preservar a vantajosidade, a competitividade e a adequada execução do objeto, especialmente diante da necessidade de disponibilidade para atendimento extraordinário, inclusive fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados, e da necessidade de execução coordenada dos itens integrantes do lote.

1.5.4. Eventual afastamento de mecanismo de exclusividade, reserva de cota ou outro tratamento diferenciado previsto na legislação deverá estar expressamente motivado no processo, com fundamento nas características da contratação e nas hipóteses admitidas pela legislação aplicável.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento de alimentação para atendimento das atividades institucionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar de Itajaí/SC, especialmente durante cursos, treinamentos, capacitações, simulados, exercícios operacionais e demais eventos que demandem permanência prolongada dos participantes.

2.2. Atualmente, o fornecimento de alimentação é atendido por contratação decorrente do Contrato nº 343/2021, cuja vigência se encerra em 07 de dezembro de 2026. Com o término desta contratação, haverá também alteração da necessidade administrativa, uma vez que deixará de existir a demanda pelo fornecimento contínuo e ordinário de almoço e jantar, não se justificando a manutenção do modelo atualmente adotado.

2.3. Permanecerá, contudo, a necessidade de fornecimento de alimentação de forma eventual e sob demanda, principalmente durante cursos, treinamentos, capacitações e demais atividades institucionais de duração prolongada, nas quais a interrupção das atividades para deslocamento dos participantes pode comprometer o cronograma, a continuidade das instruções e o adequado desenvolvimento das ações de capacitação.

2.4. Além das atividades previamente programadas, o 7º BBM poderá necessitar de alimentação para atendimento de demandas extraordinárias e imprevisíveis, decorrentes de incêndios de grandes proporções, enchentes, enxurradas, deslizamentos, vendavais, tempestades severas e outras ocorrências ou operações prolongadas que exijam mobilização de efetivo por períodos extensos. Nessas situações, o fornecimento de alimentação constitui importante componente do suporte logístico às equipes mobilizadas, podendo ser necessário em curto espaço de tempo, inclusive fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados.

2.5. Em razão dessas características, os quantitativos, datas, horários e locais de fornecimento não podem ser determinados antecipadamente com precisão, sendo a demanda caracterizada como recorrente, variável e parcialmente imprevisível.



2.6. Nesse contexto, mostra-se adequada a realização de Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), possibilitando que as refeições sejam solicitadas conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados e sem a necessidade de manutenção de fornecimento diário.

2.7. A contratação compreenderá soluções de alimentação capazes de atender tanto às situações ordinariamente programadas quanto às demandas extraordinárias, incluindo refeições prontas acondicionadas em marmitas e alimentação alternativa/emergencial, conforme especificações deste Termo de Referência.

2.8. A estruturação dos itens em lote único, com julgamento pelo menor preço global do lote, justifica-se pela necessidade de garantir unidade e coordenação logística do fornecimento. A adjudicação dos componentes a fornecedores distintos poderia ocasionar múltiplos acionamentos, entregas em horários diferentes e risco de atendimento parcial, especialmente nas situações emergenciais em que a tempestividade do fornecimento é relevante.

2.9. Dessa forma, a contratação busca substituir o atual modelo de fornecimento contínuo por uma solução mais flexível, proporcional à demanda efetivamente existente e adequada à nova realidade institucional, promovendo economicidade, eficiência administrativa, continuidade das atividades de capacitação e capacidade de resposta logística às situações extraordinárias enfrentadas pelo 7º BBM.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. Modalidade de licitação

A contratação será realizada mediante Pregão, na forma eletrônica, por se tratar de objeto cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, caracterizando-se como objeto comum, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. Sistema de Registro de Preços

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP), considerando a natureza recorrente, variável e parcialmente imprevisível da demanda, não sendo possível determinar previamente, com exatidão, as datas, os locais e os quantitativos de refeições que serão efetivamente necessários durante o período de vigência da Ata.

O SRP possibilitará a realização de contratações conforme a efetiva necessidade da Administração, especialmente para atendimento de cursos, treinamentos, capacitações,



simulados, eventos institucionais e situações operacionais extraordinárias, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

3.3. Critério de julgamento

Será adotado o critério de julgamento pelo menor preço global do lote, observadas todas as especificações, condições e requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

A adoção do julgamento por menor preço global justifica-se pela necessidade de assegurar unidade e coordenação logística do fornecimento de alimentação, de modo que um único contratado seja responsável pelo atendimento integral das demandas.

A adjudicação dos itens a fornecedores distintos poderia ocasionar múltiplos acionamentos, entregas em horários diferentes, dificuldades de coordenação e risco de atendimento parcial, especialmente em situações extraordinárias ou emergenciais, nas quais a tempestividade e a disponibilidade do fornecimento assumem maior relevância.

3.4. Forma de fornecimento

O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante solicitação da Administração, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

As quantidades indicadas neste Termo de Referência possuem caráter estimativo e destinam-se ao dimensionamento da contratação e à formação dos preços, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração.

3.5. Regime de execução

As solicitações indicarão, conforme aplicável, o tipo de alimentação, quantitativo, data, horário e local de entrega, observadas as condições e os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

Para demandas previamente conhecidas, a Administração deverá realizar a solicitação com antecedência compatível com o planejamento do evento. Nas situações extraordinárias ou emergenciais, poderão ser realizados acionamentos em prazo reduzido, inclusive fora do horário comercial, aos finais de semana e feriados, conforme condições específicas estabelecidas neste Termo de Referência.

3.6. Subcontratação



Será admitida a subcontratação parcial do objeto, especialmente quando necessária para viabilizar o atendimento de determinadas soluções de alimentação ou de demandas extraordinárias e emergenciais, desde que observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e previamente autorizada pela Administração.

A subcontratação não implicará transferência das obrigações assumidas perante a Administração, permanecendo a contratada integralmente responsável pela qualidade, quantidade, condições sanitárias, tempestividade das entregas e demais obrigações decorrentes da contratação.

A subcontratação integral do objeto ou a transferência da responsabilidade contratual a terceiros não será admitida.

3.7. Forma de adjudicação

A adjudicação será realizada por lote, abrangendo a totalidade dos itens que o compõem, em conformidade com o critério de julgamento pelo menor preço global do lote.

A licitante deverá apresentar proposta para todos os itens integrantes do lote, com indicação dos respectivos valores unitários e totais, sendo considerada para fins de classificação a soma dos valores que compõem o lote, conforme os quantitativos estimados pela Administração.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Por se tratar de contratação para registro de preços de itens que compõem solução integrada de fornecimento de alimentação, o critério de julgamento adotado será o de menor preço global por lote, devendo o licitante apresentar proposta para todos os itens integrantes do respectivo lote, com indicação dos valores unitários e totais.

4.2. O licitante detentor da melhor proposta deverá, em até 02 (dois) dias úteis após a sessão de licitação, apresentar documento descritivo, cardápio, ficha técnica, relação de componentes e/ou documento equivalente que contenha informações suficientes acerca das refeições e soluções de alimentação ofertadas, possibilitando a verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.3. Os documentos referidos no item anterior deverão ser encaminhados para os e-mails 7b4lic@cbm.sc.gov.br e licitacoes@itajai.sc.gov.br, para avaliação da conformidade da solução ofertada com as especificações da contratação.



4.4. Apresentada a documentação, o responsável pela avaliação técnica verificará sua conformidade com as especificações exigidas no Edital e neste Termo de Referência, podendo solicitar, caso persistam dúvidas que não possam ser sanadas por meio da documentação apresentada, amostra das refeições ou dos componentes da solução de alimentação ofertada.

4.5. As amostras, quando solicitadas, deverão ser entregues no prazo de até 05 (cinco) dias corridos após a solicitação, no 7º Batalhão de Bombeiros Militar, localizado na Av. Sete de Setembro, nº 1878, Bairro Fazenda, Itajaí/SC, CEP 88301-202, em data e horário previamente acordados com a Administração, considerando a natureza perecível dos alimentos.

4.6. As amostras deverão corresponder aos padrões de composição, quantidade, peso, apresentação, acondicionamento e demais características estabelecidas neste Termo de Referência. A avaliação poderá considerar, conforme aplicável, a composição da refeição, peso ou quantidade mínima, integridade e adequação da embalagem, apresentação, condições de conservação e demais requisitos objetivos previstos na especificação técnica.

4.7. Em razão da natureza perecível e destinada ao consumo das amostras de alimentos, não será exigida sua devolução ou retirada pelo licitante após a avaliação, ficando a Administração autorizada a promover sua adequada destinação ou descarte após a conclusão da análise.

4.8. Será recusada a proposta do licitante cuja documentação ou amostra, quando exigida, não atenda às especificações estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência, bem como daquele que deixar de apresentar a documentação ou amostra solicitada dentro dos prazos estabelecidos, observados os procedimentos previstos no instrumento convocatório.

4.9. A solicitação de amostra será realizada somente quando necessária à verificação da conformidade do objeto ofertado e em relação ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, observadas as disposições do Edital.

4.10. Será exigida garantia de proposta?

☒ (X) Não

☐ () Sim

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

5.1. A habilitação jurídica deverá observar as exigências previstas no art. 62, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2. A habilitação fiscal, social e trabalhista deverá observar as exigências previstas no art. 62, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021;



5.3. A qualificação técnica deverá observar o disposto nos arts. 62, inciso II, e 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando as características do objeto e a necessidade de assegurar condições adequadas de preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

5.4. Para fins de comprovação da capacidade técnica, deverão ser exigidos:

I – Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante já executou satisfatoriamente fornecimento de refeições prontas, alimentação preparada ou objeto de natureza semelhante e compatível com a presente contratação;

II – Alvará ou Licença Sanitária vigente, expedido pela autoridade sanitária competente, referente ao estabelecimento responsável pelo preparo das refeições, quando exigível pela legislação aplicável;

III – Demais documentos ou licenças sanitárias cuja obrigatoriedade decorra da legislação aplicável à atividade efetivamente exercida pela licitante.

5.4.1. Para fins do inciso I, serão considerados compatíveis os atestados relativos ao fornecimento de refeições preparadas, marmitas, refeições coletivas, alimentação para eventos, lanches preparados ou outros serviços de alimentação de natureza equivalente, não sendo exigida identidade absoluta com todos os componentes previstos neste Termo de Referência.

5.4.2. Não será exigida comprovação de experiência específica em atendimento a órgãos de segurança pública, operações emergenciais, cursos ou treinamentos, por não constituir requisito indispensável à demonstração da capacidade técnica para execução do objeto.

5.4.3. A documentação referente à composição dos alimentos, cardápios, fichas descritivas e eventuais amostras destina-se à verificação da conformidade da proposta com as especificações técnicas, nos termos do item 4 deste Termo de Referência, não substituindo os documentos de habilitação técnica previstos neste item.

5.5. A habilitação econômico-financeira deverá observar as exigências previstas nos arts. 62, inciso IV, e 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante solicitação da Administração, de acordo com a realização de cursos, treinamentos, capacitações,



simulados, eventos institucionais, operações e demais necessidades do 7º Batalhão de Bombeiros Militar.

6.2. As entregas poderão ocorrer de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, em horário comercial ou fora dele, conforme a necessidade da Administração, considerando a possibilidade de realização de atividades institucionais e de atendimento a situações extraordinárias ou emergenciais.

6.3. Para as demandas previamente programadas, a Administração comunicará à contratada, sempre que possível, com antecedência, o tipo de alimentação, o quantitativo, a data, o horário e o local de entrega.

6.4. Nas situações extraordinárias ou emergenciais, especialmente aquelas decorrentes de incêndios de grandes proporções, desastres, operações prolongadas ou outras ocorrências que demandem mobilização extraordinária de efetivo, a contratada deverá possuir capacidade de atendimento em até 1h30min (uma hora e trinta minutos) após a solicitação, observadas as condições e a área geográfica de atendimento estabelecidas neste Termo de Referência.

6.4.1. O prazo previsto no item 6.4 aplica-se às solicitações emergenciais de até 30 (trinta) unidades por acionamento. Para quantitativos superiores, o prazo de atendimento poderá ser ajustado entre a Administração e a contratada, considerando a quantidade solicitada e as condições operacionais da ocorrência, sem prejuízo da necessidade de atendimento com a maior brevidade possível.

6.5. As entregas deverão ser realizadas no 7º Batalhão de Bombeiros Militar, localizado na Av. Sete de Setembro, nº 1878, Bairro Fazenda, Itajaí/SC, CEP 88301-202, ou em outro local indicado pela Administração no município de Itajaí/SC e/ou cidades limítrofes, conforme a natureza da atividade ou ocorrência.

6.6. A contratada deverá considerar, na formação de seus preços, todos os custos relacionados ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições nos locais abrangidos pela contratação, não sendo devido pagamento adicional por frete, deslocamento, entrega fora do horário comercial, aos finais de semana ou feriados.

6.7. As refeições deverão ser preparadas, acondicionadas, transportadas e entregues em condições adequadas ao consumo, observando-se os requisitos técnicos e sanitários estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

6.8. A contratada deverá atender integralmente aos quantitativos solicitados e aos horários estabelecidos, devendo comunicar imediatamente à fiscalização qualquer circunstância que possa comprometer ou impedir o atendimento.



6.9. Eventual alteração da composição da alimentação solicitada dependerá de prévia autorização da Administração, não sendo admitida substituição unilateral pela contratada.

6.10. Em situações excepcionais nas quais seja comprovadamente inviável o fornecimento da solução originalmente solicitada, poderá ser autorizada a utilização das alternativas de alimentação previstas neste Termo de Referência, observados os respectivos padrões mínimos de quantidade e qualidade.

6.11. Será admitida a subcontratação parcial, nas condições previstas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, inclusive para viabilizar o atendimento de demandas extraordinárias ou soluções específicas de alimentação. A subcontratação não afastará a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, inclusive quanto aos prazos, quantitativos, qualidade e condições sanitárias dos alimentos fornecidos.

6.12. Quando a subcontratação envolver preparo, manipulação ou fornecimento de alimentos, o estabelecimento responsável deverá atender às mesmas exigências sanitárias aplicáveis à contratada, cabendo a esta assegurar e comprovar sua regularidade quando solicitado pela Administração.

6.13. As refeições ou demais produtos alimentícios entregues em desconformidade com as especificações, em quantidade inferior à solicitada, com embalagem violada ou inadequada, temperatura incompatível, sinais de deterioração ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, em prazo compatível com a necessidade que originou a solicitação, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

6.14. Garantia contratual

(X) Não

() Sim

Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza do objeto, o fornecimento parcelado e sob demanda e a baixa complexidade da execução, sem prejuízo das responsabilidades da contratada pelo cumprimento das obrigações assumidas.

6.15. Garantia do produto/serviço, manutenção e assistência técnica

(X) Não

() Sim



Em razão da natureza perecível e de consumo imediato do objeto, não se aplica garantia convencional, manutenção ou assistência técnica. A contratada permanecerá, contudo, responsável pela qualidade e conformidade dos alimentos até sua entrega e recebimento, devendo promover a substituição dos produtos recusados pela Administração, nos termos deste Termo de Referência.

7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Obrigações da Contratada:

- a) atender às solicitações de fornecimento efetuadas pela Contratante durante a vigência da contratação, observados os quantitativos registrados, os prazos, horários, locais e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- b) fornecer as refeições, lanches, alimentação emergencial, bebidas e demais componentes solicitados em estrita conformidade com as especificações deste Termo de Referência, com a proposta apresentada e com a legislação sanitária aplicável;
- c) responsabilizar-se pelo preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega dos alimentos, assegurando condições adequadas de higiene, qualidade, temperatura, integridade e segurança alimentar até o momento da entrega;
- d) assegurar que os alimentos fornecidos estejam próprios para consumo, preparados em condições higiênico-sanitárias adequadas e dentro dos padrões de quantidade, composição e qualidade estabelecidos neste Termo de Referência;
- e) atender às solicitações ordinárias e, quando previsto neste Termo de Referência, às demandas extraordinárias ou emergenciais, inclusive fora do horário comercial, no período noturno, aos sábados, domingos e feriados;
- f) manter capacidade operacional e logística compatível com os prazos de atendimento estabelecidos, inclusive nas situações emergenciais previstas na contratação;
- g) comunicar imediatamente à Contratante qualquer circunstância que possa comprometer o fornecimento, indicando, quando cabível, solução alternativa para avaliação e prévia autorização da Administração;
- h) não promover alteração ou substituição unilateral da composição da alimentação solicitada, devendo qualquer solução alternativa ser previamente autorizada pela Contratante;
- i) substituir, sem qualquer ônus adicional para a Administração e em prazo compatível com a necessidade do fornecimento, refeições ou produtos entregues em desacordo com as especificações, em quantidade insuficiente, com embalagem inadequada, sinais de deterioração, condições impróprias de temperatura ou qualquer outra desconformidade que comprometa sua qualidade ou segurança;
- j) manter, durante toda a execução da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, inclusive as licenças e autorizações sanitárias legalmente exigíveis;
- k) responsabilizar-se pela observância das normas sanitárias aplicáveis ao preparo, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos;



- l) responsabilizar-se por todos os danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão imputável à Contratada, seus empregados, prepostos ou subcontratados durante a execução do objeto;
- m) responsabilizar-se por todos os custos e despesas necessários à execução do objeto, incluindo gêneros alimentícios, preparo, mão de obra, embalagens, utensílios, bebidas, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e demais despesas diretas ou indiretas, não sendo devido pagamento adicional além dos valores contratados;
- n) manter endereço eletrônico e meio de comunicação apto ao recebimento de solicitações emergenciais, durante todo o período da contratação, comunicando imediatamente qualquer alteração à Contratante;
- o) emitir a respectiva documentação fiscal, contendo as informações necessárias à identificação do fornecimento realizado, incluindo, quando aplicável, item, quantitativo e valor;
- p) atender prontamente às solicitações e determinações da fiscalização relacionadas à execução do objeto;
- q) será admitida a subcontratação parcial, exclusivamente nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório, permanecendo vedada a subcontratação integral do objeto;
- r) quando autorizada a subcontratação de parcela que envolva preparo, manipulação ou fornecimento de alimentos, assegurar que o estabelecimento subcontratado cumpra os mesmos requisitos sanitários aplicáveis à execução do objeto, apresentando a respectiva documentação quando exigida pela Administração;
- s) permanecer integralmente responsável perante a Administração pelas parcelas subcontratadas, inclusive quanto à qualidade dos alimentos, condições sanitárias, quantitativos, prazos e horários de entrega, não estabelecendo a subcontratação qualquer vínculo entre a Administração e o terceiro;
- t) não permitir a utilização de trabalho de menor de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos, nem permitir a utilização de trabalho de menor de dezoito anos em atividade noturna, perigosa ou insalubre, observada a legislação aplicável;
- u) o contratado deverá manter, durante toda a vigência da contratação, telefone e/ou aplicativo de mensagens instantâneas com contato disponível para acionamentos emergenciais, além de endereço eletrônico atualizado, comunicando imediatamente qualquer alteração à Contratante.

7.2. Obrigações da Contratante:

- a) realizar as solicitações de fornecimento indicando, sempre que aplicável, tipo de alimentação, quantitativo, data, horário e local de entrega, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- b) comunicar as demandas previamente programadas com a antecedência estabelecida neste Termo de Referência, ressalvadas as situações extraordinárias ou emergenciais;



- c) fornecer à Contratada as informações necessárias à adequada execução do objeto, inclusive quanto às características específicas dos cursos, treinamentos, eventos ou operações quando relevantes para o fornecimento;
- d) receber e conferir os produtos fornecidos, verificando os quantitativos, composição, condições das embalagens, apresentação, temperatura, integridade, horário de entrega e demais requisitos objetivos estabelecidos neste Termo de Referência;
- e) rejeitar, total ou parcialmente, refeições, bebidas ou demais produtos fornecidos em desacordo com as especificações, quantitativos, condições sanitárias ou demais requisitos estabelecidos, determinando sua substituição quando cabível;
- f) acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, registrando as ocorrências verificadas e determinando as medidas necessárias à correção de eventuais irregularidades;
- g) analisar e, quando cabível, autorizar previamente as solicitações da Contratada relativas à substituição da composição da alimentação, adoção de solução alimentar alternativa ou subcontratação parcial, nos termos deste Termo de Referência;
- h) acompanhar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da Contratada durante a execução, inclusive quanto à documentação sanitária exigível;
- i) efetuar o pagamento dos fornecimentos efetivamente solicitados, entregues e aceitos, observadas as condições e os prazos estabelecidos no instrumento convocatório e contratual;
- j) comunicar à Contratada quaisquer irregularidades identificadas durante a execução e estabelecer, quando cabível, prazo para sua correção;
- k) prestar à Contratada as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto;
- l) aplicar as sanções administrativas cabíveis quando constatado descumprimento das obrigações estabelecidas na contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

8.1. A presente contratação será formalizada por:

- () Contrato administrativo.
- (X) Ata de registro de preços.
- () Autorização de Fornecimento.

8.2. Gestão e Fiscalização:

Fiscal Técnico (responsável pela execução): 3º Sargento BM Natasha de Oliveira Castro, matrícula nº 930579-3;

Fiscal administrativo e orçamentista: 3º Sargento BM Thales Felipe Fernandes da Silva, matrícula nº 932266-3;



Atendimento aos eventuais pedidos de esclarecimentos, e manifestações para subsidiar as decisões administrativas, pelo pregoeiro: Capitão BM Daniel Torquato Elias, matrícula nº 931909-3.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. A medição será realizada com base nos quantitativos de refeições e/ou soluções de alimentação efetivamente solicitados, entregues e aceitos pela Administração, observados os respectivos preços unitários registrados na Ata de Registro de Preços e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.2. Para fins de recebimento e medição, serão considerados, conforme aplicável, o quantitativo entregue, o tipo de alimentação solicitado, o cumprimento do local e horário de entrega, a composição mínima, o peso ou quantidade, as condições de acondicionamento, a integridade dos produtos e o atendimento aos demais requisitos técnicos e sanitários estabelecidos neste Termo de Referência.

9.3. O pagamento será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente aos fornecimentos efetivamente realizados e aceitos, devendo constar no documento fiscal o número do contrato, Ata de Registro de Preços, Autorização de Fornecimento ou outro instrumento utilizado pela Contratante, conforme aplicável.

9.4. O pagamento será creditado em favor da Contratada por meio de ordem bancária na instituição financeira indicada em sua proposta, devendo constar o nome do banco, agência e número da conta para crédito, no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, seu aceite e atesto pelo servidor responsável, observadas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório.

9.5. Previamente a cada pagamento, a Contratante realizará as verificações pertinentes quanto à manutenção das condições de regularidade fiscal, social e trabalhista da Contratada, adotando, na hipótese de irregularidade, os procedimentos previstos na legislação e no instrumento convocatório.

9.6. Constatada irregularidade documental ou fiscal, a Contratada será notificada para adoção das providências necessárias à regularização, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo das demais medidas legalmente cabíveis.



9.7. Serão efetuadas as retenções tributárias e demais retenções legalmente exigíveis, observados os percentuais e procedimentos estabelecidos na legislação vigente.

9.8. Quando a Contratada possuir condição tributária que implique tratamento diferenciado, isenção, dispensa de retenção ou outra situação específica, deverá apresentar a documentação comprobatória exigida pela legislação aplicável.

9.9. Caso seja aplicada multa administrativa e seja juridicamente cabível sua compensação com créditos devidos à Contratada, o respectivo valor poderá ser descontado dos pagamentos, observados o devido processo administrativo e as demais disposições legais e contratuais aplicáveis. Eventual saldo remanescente será cobrado pelos meios administrativos ou judiciais pertinentes.

9.10. As refeições ou demais produtos alimentícios entregues em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, não sendo considerados, enquanto não regularizados, para fins de medição e pagamento.

9.11. Constatada divergência de quantitativo, composição, qualidade, acondicionamento ou qualquer outra desconformidade passível de correção, a Contratada deverá promover a regularização ou substituição imediatamente, considerando a natureza perecível do objeto e a finalidade do fornecimento, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

9.12. Quando a desconformidade não puder ser sanada em tempo hábil para atendimento da finalidade que motivou a solicitação, a Administração poderá recusar o respectivo fornecimento, total ou parcialmente, promovendo o pagamento apenas das unidades efetivamente entregues e aceitas, sem prejuízo da apuração de eventual inadimplemento e da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

9.13. A existência de divergência ou irregularidade relacionada a determinado fornecimento não impedirá o processamento e pagamento de outras parcelas regularmente executadas, recebidas e atestadas, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas.

9.14. Não haverá, sob qualquer hipótese, pagamento antecipado, sendo devido pagamento exclusivamente pelos quantitativos efetivamente fornecidos e aceitos pela Administração.

10. RECEBIMENTO



10.1. O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, pelo responsável designado pela Administração, mediante conferência inicial dos quantitativos, tipo de alimentação solicitado, horário e local de entrega, condições aparentes das embalagens e demais aspectos imediatamente verificáveis, juntamente com a Nota Fiscal ou documento equivalente, quando aplicável.

10.2. No recebimento deverão ser verificadas, conforme a natureza do item, a conformidade das refeições e demais produtos alimentícios com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto a:

I – quantidade de unidades entregues;

II – composição da refeição ou solução de alimentação solicitada;

III – porção ou quantidade mínima, quando aplicável;

IV – tipo e quantidade da bebida;

V – integridade, higiene e adequação das embalagens;

VI – condições aparentes de conservação e temperatura compatível com o tipo de alimento;

VII – ausência de sinais de deterioração, contaminação, violação ou outras condições que tornem o alimento impróprio para consumo;

VIII – cumprimento do horário e do local de entrega estabelecidos na solicitação; e

IX – demais requisitos objetivos previstos neste Termo de Referência.

10.3. As refeições ou demais produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações, quantitativos, condições sanitárias ou demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e na solicitação da Administração.

10.4. Constatada desconformidade passível de correção, a Contratada deverá promover a substituição ou complementação imediatamente após a comunicação da Administração, às suas expensas, considerando a natureza perecível do objeto e a necessidade de consumo das refeições no horário para o qual foram solicitadas.

10.5. Quando a substituição ou complementação não ocorrer em tempo hábil para atender à finalidade da solicitação, o fornecimento poderá ser recusado, total ou parcialmente, sem prejuízo da apuração de eventual inadimplemento e da aplicação das medidas administrativas cabíveis.



10.6. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade quantitativa e qualitativa do fornecimento e sua consequente aceitação pelo responsável designado pela Administração, devendo ocorrer em prazo compatível com a natureza perecível e de consumo imediato do objeto, preferencialmente no próprio ato da entrega ou logo após a conferência.

10.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada por vícios, irregularidades sanitárias ou outras desconformidades posteriormente identificadas e relacionadas ao fornecimento realizado, observada a legislação aplicável.

10.8. Somente serão considerados para fins de medição, faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente entregues e aceitos pela Administração, observadas as disposições deste Termo de Referência.

11. REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente registrados/contratados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado da contratação.

11.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, observada a variação acumulada no período, exclusivamente em relação às obrigações executadas após a ocorrência da anualidade, nos termos da legislação aplicável.

11.3. Na hipótese de extinção, indisponibilidade ou impossibilidade legal de utilização do índice estabelecido, será adotado o índice oficial que vier a substituí-lo. Na ausência de índice substituto legalmente definido, será adotado outro índice oficial que reflita adequadamente a variação dos custos da contratação, mediante a formalização cabível.

11.4. O reajuste será formalizado por apostilamento, quando não caracterizar alteração contratual que exija termo aditivo, observada a legislação aplicável.

11.5. O reajuste previsto neste item não se confunde com eventual revisão dos preços decorrente de fato superveniente que altere extraordinariamente os custos da contratação, hipótese que será analisada mediante requerimento devidamente fundamentado e comprovado pela parte interessada, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as regras aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

12. REPACTUAÇÃO



12.1. A repactuação não se aplica à presente contratação, tendo em vista que o objeto consiste na prestação de serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. As infrações administrativas e respectivas sanções aplicáveis à contratação observarão o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nos arts. 155 a 163, bem como na IN nº 68/2023/CGM/SEGOV e demais normas municipais aplicáveis.

13.2. A aplicação de sanções será precedida do respectivo processo administrativo, assegurados à Contratada o contraditório e a ampla defesa, observados os procedimentos, competências e critérios estabelecidos na legislação e regulamentação aplicáveis.

13.3. Sem prejuízo das demais hipóteses previstas na legislação, poderão caracterizar inadimplemento contratual as condutas relacionadas ao descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto aos prazos de atendimento, quantitativos, qualidade e condições sanitárias dos alimentos, local e horário de entrega e demais obrigações assumidas pela Contratada.

14. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$106.474,50 (cento e seis mil, quatrocentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos)**, conforme planilha orçamentária.

15. DA MATRIZ DE RISCO

A matriz de risco tem por objetivo identificar, avaliar e alocar os principais riscos relacionados à execução contratual, definindo responsabilidades entre as partes, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação:

I – Dotação 608 – Custeio: destinada ao custeio das despesas decorrentes do fornecimento de refeições prontas, marmitas, lanches, alimentação emergencial, bebidas e demais componentes alimentares previstos nesta contratação, destinados ao atendimento das necessidades institucionais do 7º Batalhão de Bombeiros Militar, conforme os quantitativos efetivamente solicitados durante a vigência da contratação.



16.2. A execução das despesas ficará condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e financeira, observadas as dotações correspondentes aos respectivos exercícios.

**Sargento BM Thales Felipe Fernandes da
Silva**
Mtcl 932266-3
Responsável pela elaboração do TR
(assinado digitalmente)

Ettore Gustavo Stenghele
Secretário Municipal de Segurança Pública
Ordenador de despesa
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **4SG4L109**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



THALES FELIPPE FERNANDES DA SILVA (CPF: 044.XXX.039-XX) em 10/09/2026 às 12:19:53

Emitido por: "SGP-e", emitido em 26/06/2019 - 13:32:00 e válido até 26/06/2119 - 13:32:00.

(Assinatura do sistema)



DANIEL TORQUATO ELIAS (CPF: 058.XXX.029-XX) em 10/09/2026 às 12:21:37

Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:47:12 e válido até 30/03/2118 - 12:47:12.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyNDk4N18yNTAyOF8yMDI2XzRTRzRMMU85> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00024987/2026** e o código **4SG4L109** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.

ASSINADO DIGITALMENTE

ETTORE GUSTAVO STENGHELE

A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<https://serpro.gov.br/assinador-digital>

