

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1. O presente Termo de Referência, tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes, baseado no Estudo Técnico Preliminar – ETP acostado aos autos, Abertura de registro de preços para eventual contratação futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinado ao Hospital Monsenhor José Locks do município de São João Batista, sc.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. Relação dos itens da presente licitação contendo a descrição dos itens, quantitativo e valores de referência.

Item	Quantidade	Uni.	Especificação	Preço Uni. Máximo	Preço Total Máximo
01	1000	UND	Abacaxi perola (aparência fresca, com maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, odor e sabor estranho). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$6,71	R\$ 6710,00
02	50	KG	Abóbora seca comum (cilíndrico com pescoço, polpa de coloração alaranjada firme e doce. Sem pontos de apodrecimento, sem manchas escuras no interior, pesando em média 1 kg cada unidade). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$4,45	R\$222,50
03	300	KG	Açúcar refinado – características técnicas: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1 kg	R\$4,64	R\$1.392,00

04	50	CAIXA	Açúcar refinado sachê - especificações: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar intacta, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade caixa com 400 sachês, com 5g cada. Validade mínimo de 6 meses no ato da entrega	R\$29,13	R\$1.456,50
05	10	CX	Adoçante dietético sachê – especificações: contendo edulcorante artificial ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose. Apresentação em pó em envelopes de 500 a 600mg caixa com 1000 unidades. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses. Sem presença de umidade.	R\$58,93	R\$589,30
06	300	UN	Água coco - especificação: água de coco, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) antioxidante, embalagem tipo longa vida com canudo individual contendo 200ml, prazo validade superior a 3 meses.	R\$2,48	R\$744,00
07	100	KG	Aipim ou mandioca / descascado, higienizado e congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978 e resolução rdc nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259 de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$8,44	R\$844,00
08	700	UN	Alface crespa: folhas verdes integras, de primeira qualidade, livres de fungos, sem acúmulos de terra, transportadas em sacos plásticos transparente de primeiro uso	R\$8,16	R\$ 5.712,00

09	100	KG	Alho (in natura de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$28,40	R\$2.840,00
10	60	PCT	Amido de milho – primeira qualidade. Validade mínima doze (12) meses no ato da entrega. Embalagem de 500 g.	R\$5,43	R\$325,80
11	150	KG	Arroz branco. Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 5kg, em polietileno transparente. Validade: mínimo de 6 meses	R\$3,67	R\$550,50
12	40	KG	Arroz integral – características técnicas: longo fino, tipo 1 integral, embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter 01 kg externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	R\$4,86	R\$194,40
13	1500	KG	Arroz parboilizado – características técnicas: tipo 01, classe longo e fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas, e carunchos). Embalagens intactas, em polietileno atóxico e transparente contendo 05 kg de peso líquido. Deve possuir registro	R\$4,62	R\$6.930,00

			no ministério da agricultura. Prazo de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega		
14	120	KG	Bacon suíno, em cubos: Bacon em cubos, congelado, 1ª qualidade ou qualidade superior, defumado, magro, sem pele. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses.	R\$35,95	R\$4.314,00
15	1500	KG	Banana branca / em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$3,95	R\$5.925,00
16	1500	KG	Banana caturra (aparência fresca, com perfeita maturação, sem danificações físicas, casca íntegra). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$3,79	R\$5.685,00
17	600	KG	Batata doce (lavada, de casca rosa, íntegra, pesando em média 200 gr a unidade. Consistência firme em perfeita maturação e conservação). Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$5,25	R\$3.150,00
18	1000	KG	Batata inglesa / a granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação intermediário, adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	R\$4,44	R\$4.440,00
19	70	UN	Batata palha fina- especificação: composto por batatas selecionadas,	R\$25,41	R\$1.778,70

			com sabor, odor, textura, características isenta de ranço. Formato palha fina. Ingredientes: batata, óleo vegetal, sal. Embalagem de 1kg integra. Data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses.		
20	300	KG	Batata salsa amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas	R\$11,34	R\$3.402,00
21	300	KG	Beterraba / grada, a granel, de primeira, in natura apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	R\$5,60	R\$1.680,00
22	40	CX	Biscoito doce tipo amanteigado (leite) sachê - especificação: aromatizado artificialmente, textura crocante, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, embalagem sachê de 8g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses.	R\$76,21	R\$3.048,40
23	40	CX	Biscoito salgado cream cracker sachê - especificação: salgado tipo cream cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sachê com 9g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses	R\$77,77	R\$3.110,80
24	40	CX	Biscoito salgado integral - especificação: salgado tipo cream cracker integral, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sachê com 9g, caixa com 180 pacotes.	R\$80,00	R\$3.200,00

25	300	UN	Brócolis chinês / de primeira, in natura, talos verdes firmes, flores bem fechadas e verdes, folhas viçosas, o corte do talo deve estar limpo e sem amolecimento. Hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas. Peso mínimo 400g. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$4,80	R\$1.440,00
26	24	UN	Cacau em pó 100 % - produto 100 % cacau, natural, sem adição de açúcar, aditivos químicos, aromas artificiais, glúten. Rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade. Embalagem com 200 g.	R\$15,39	R\$369,36
27	10	KG	Canela em pó - especificação: cheiro aromático e sabores próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente c/ 1kg. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses.	R\$192,46	R\$1.924,60
28	800	KG	Carne bovina acém, magra resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeurose. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 05 a 10 kg, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as	R\$33,64	R\$26.912,00

			portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.		
29	900	KG	Carne bovina capa de contra file— características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas	R\$36,82	R\$33.138,00

			deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital		
30	900	KG	Carne bovina congelada coxão duro em peça / aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Devendo conter no máximo 7 a 9% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 10 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	R\$35,02	R\$31.518,00
31	900	KG	Carne bovina congelada em cubos (patinho) / de 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$34,98	R\$31.482,00
32	1000	PCT	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO – Características técnicas: tipo tradicional, 100% café, embalagem com 500 gramas de café torrado, moído, puro, com selo de pureza abic, de qualidade superior, que atenda a portaria 377 de 26/04/99 da agência nacional de vigilância sanitária – anvisa. Data de fabricação no máximo 30 dias antes da data de entrega com validade mínima de 06 meses	R\$26,87	R\$ 26.870,00

33	500	KG	Carne bovina moída (patinho) / de 1ª qualidade. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isento de vestígios de descongelamento. Dimensões dos cubos 2cm x 2cm. Devendo conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, com registro do sie, e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem lacrada contendo 1kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$31,73	R\$15.865,00
34	300	KG	Carne bovina, acém (moída): Carne bovina, acém, congelada, moída, in natura, cor, vermelho cereja, 1ª qualidade ou qualidade superior deve vir extra limpa, com teor máximo de gordura de 10., e com aspecto, cor, sabor e aroma característicos de boa qualidade visando maciez e poucos minutos de cozimento. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1Kg.	R\$29,30	R\$8.790,00
35	500	KG	Carne suína bisteca – características técnicas:congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou	R\$21,31	R\$10.655,00

			<p>gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.as entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital</p>		
36	500	KG	<p>Carne suína pernil s/osso e s/pele – características técnicas:congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão</p>	R\$20,13	R\$10.065,00

			obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.as entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.		
37	400	KG	Carne suína, costela: Carne suína, costela, in natura, cortada, congelada. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1 kg.	R\$22,34	R\$8.936,00
38	500	KG	Carne suína, lombo (cubos):Carne suína, lombo, congelada, magra, congelada, in natura cortada em cubos, uniformes (ex: 2X2cm ou 3X3cm) in natura, 1ª qualidade ou qualidade superior. Com validade mínima no momento de entrega de 6 meses, embalada em pacotes de 1 kg.	R\$24,57	R\$12.285,00
39	1500	KG	Cebola - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. Embalagem: caixa plástica vazada higienizada	R\$3,73	R\$5.595,00
40	500	UND	Cebolinha verde (aparência fresca, maço grande 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	R\$3,31	R\$1.655,00
41	5	UND	Chocolate granulado - especificação: preparado com açúcar, cacau em pó, amido de milho, óleo de soja, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Com validade mínima de 6 meses a contar da entrega. O produto deverá ser embalado em pacote de 1kg	R\$20,05	R\$100,25

42	400	KG	Chuchu (aparência fresca, com maturação para consumo, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos)	R\$5,67	R\$2.268,00
43	10	KG	Coco ralado- especificação : em flocos, úmidos adoçados, embalagem de 1 kg. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto, data de validade e fabricação na embalagem. Prazo de validade superior a 6 meses.	R\$48,44	R\$484,40
44	5	PCT	Colorau- especificação: colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente e atoxico, hematicamente vedado e resistente.o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Contendo no máximo 10% de sal. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses	R\$11,37	R\$56,85
45	300	UND	Couve -flor unidades pesando entre 0,8 e 1 kg cada, fresco, in natura, íntegro, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitas e larvas.	R\$6,58	R\$1.974,00
46	12	PCT	Cravo da india - embalagem de polietileno transparente original de fábrica com identificação do produto, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de	R\$25,95	R\$311,40

			acordo com a legislação. Embalagens de 250g.		
47	180	UND	Creme de leite uht- creme de leite tradicional contendo no mínimo 200g com identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	R\$3,06	R\$550,80
48	300	UND	Doce de fruta – especificações: sabores de uva, morango, goiaba e banana. Embalagem em potes de polietileno, atóxico de 400g a unidade. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega.	R\$4,64	R\$1.392,00
49	100	UND	Doce de leite – características técnicas: leite e açúcar, sem corantes artificiais, embalagem em potes resistentes de polietileno com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 g a unidade. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega.	R\$7,84	R\$784,00
50	400	UND	Extrato de tomate - especificação: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100% natural, sem adição de conservantes. Deverá ser preparado com frutos maduros selecionados, são limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência massa mole, de cor vermelha, odor e sabor característico. Embalagem de 850g	R\$13,62	R\$5.448,00
51	30	PCT	Farelo de aveia em flocos grossos – especificação: uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras,	R\$13,74	R\$412,20

			proteínas e energia. Ingredientes: aveia em flocos grossos. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.		
52	20	KG	Farinha de aveia – especificação: uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: aveia. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	R\$17,68	R\$353,60
53	190	KG	Farinha de mandioca – características técnicas: grupo seca, sub-grupo extrafina, classe branca, tipo 01. O produto não deve conter misturas. A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Prazo de validade superior a 06 meses para consumo a partir da data de entrega.	R\$5,76	R\$1.094,40
54	50	KG	Farinha de milho tipo biju amarela – características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 1kg . Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$7,71	R\$385,50
55	30	UND	Farinha de trigo especial - especificação: farinha de trigo especial para pastel e massas frescas. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico e antioxidantes (ácido cítrico, ácido láctico e ácido fumárico) coloração branca, boa extensibilidade. Não podendo estar úmida ou rançosa. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Embalagem de 5 kg.	R\$16,41	R\$492,30
	10	UND	Farinha integral: especificações: farinha de trigo enriquecida com ferro	R\$23,28	R\$232,80

56			e ácido fólico, fibra de trigo, açúcar, sal, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase. Apresentando embalagem de 5 kg contendo data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Produto isento de mofo, umidade, bolor, odor ou qualquer característica imprópria do produto. Embalagem intacta, limpa e seca. Deve apresentar informação nutricional no rótulo. Prazo de validade superior a 6 meses.		
57	180	KG	Feijão carioca – características técnicas: tipo 1, safra nova constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias e íntegras contendo 1 kg, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	R\$7,63	R\$1.373,40
58	500	KG	Feijão preto – características técnicas: grupo anão, tipo 01. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg.	R\$5,58	R\$2.790,00
59	150	KG	Feijão vermelho – características técnicas: grupo anão, tipo 01. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg.	R\$10,15	R\$1.522,50
60	100		Fermento em pó químico-especificação: embalagem com 250g;	R\$7,33	R\$733,00

		UN	composto por pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, amido de milho e fosfato monocálcico; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem integras e sem presença de umidade		
61	900	KG	File de peito de frango s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 05 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.	R\$19,95	R\$17.955,00
62	500	KG	File de peito de frango sassami s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 05kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem	R\$18,75	R\$9.375,00

			a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.		
63	400	KG	Filé de peixe tilápia congelado – características técnica: produto sem espinhas, congelado, embalagem de 24kg. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. Registro no sie.sif ou sim prazo de validade de consumo superior a 03 meses a partir da data de entrega. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital.	R\$48,56	R\$19.424,00
64	30	PCT	Folha de louro – especificações: embalagem contendo no mínimo 4g, com identificação do produto e prazo de validade	R\$2,25	R\$67,50
65	400	UN	Geléia de fruta, embalagem de 400g, plástica, atóxica, comadequado fechamento. 100% de frutas. Sem adição de Corantes, conservantes, aromatizantes, açúcares ou outros Ingredientes. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega. Com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Entrega conforme solicitação.	R\$18,95	R\$7.580,00
66	100	CX	Geleia diet - especificação: geleia de frutas diet diversos sabores (exceto carambola). Embalagem blister de 10 a 20g cada, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Embalagem integra, caixa com no mínimo 140 unidades. Validade superior a 3 meses	R\$91,90	R\$9.190,00
67	150	UN	Grão de bico – especificações: tipo 1, deverão apresentar-se limpos, secos e	R\$9,04	R\$ 1.356,00

			isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem contendo informações do fabricante, informação nutricional, especificações e data de validade. Contendo 500g do produto. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega.		
68	300	UN	logurte natural integral – sem sabor, corantes, conservantes, aditivos químicos. Ingredientes: leite e fermento lácteo. Validade mínima vinte (20) dias no ato da entrega. Embalagem de 170 g.	R\$4,28	R\$ 1.284,00
69	1500	KG	Laranja lima (grupo i, de 130 a 150 gr a unidade, em perfeitas condições de maturação e conservação).	R\$6,09	R\$ 9.135,00
70	100	UN	Leite de coco – especificação: embalagem 500ml, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade com registro do ministério da saúde. Informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	R\$8,26	R\$ 826,00
71	3500	UN	Leite uht – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima três (3) meses no ato da entreg	R\$4,65	R\$ 16.275,00
72	300	KG	Linguiça de frango:Linguiça de frango, congelada, fabricada com carne de frango pura e limpa, gomos uniformes. Com validade mínima no momento de entrega de 2 meses Acondicionado em embalagem original do fabricante, pacotes de 1Kg.	R\$20,46	R\$ 6.138,00
72	300	PCT	Macarrão aletria - (tipo cabelo de anjo) características técnicas: massa com ovos. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e de parasitos. Não deverá apresentar	R\$5,27	R\$ 1.581,00

			sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 500 gramas. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Prazo de validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega.		
74	30	PCT	Macarrão de trigo integral tipo espaguete. Pacote de 500g	R\$ 6,00	R\$ 180,00
75	750	PCT	Macarrão espaguete - especificação : tendo entre seus ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido folico, ovos, corante natural. O produto não devera apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade. Não podendo estar rançoso. O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plastica, intacta de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Prazo de validade para consumo de 10 meses a partir da data de entrega.	R\$3,02	R\$ 2.265,00
76	50	PCT	Macarrão sem glúten e sem lactose: sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.	R\$4,54	R\$ 227,00
77	200	KG	Mamão formosa (casca fina, lisa, de consistência firme, com peso entre 1,5	R\$7,03	R\$ 1.406,00

			a 2,0 kg a unidade, em perfeita maturação e conservação).		
78	1400	KG	Maçã fuji ou gala. (peso da maçã variando de 150 a 170gr), inteiras; sãs; limpas; isentas de materiais estranhos e impurezas visíveis, isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isenta de odores estranhos e praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem se apresentar com apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características da cultura. Suportar o transporte e as movimentações a que estão sujeitas. Chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes com coloração vermelha e devem apresenta-se sem deformação e ausentes de danos e doenças)	R\$9,16	R\$ 12.824,00
79	200	UND	Margarina cremosa com sal, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. Embalagens: potes de polipropileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, contendo 500 g	R\$6,66	R\$ 1.332,00
80	48	CX	Margarina com sal blister: especificação c/ sal. Embalagem de no mínimo 10 gr. Caixa com no mínimo 140 und blister. O produto deve ser isento de gorduras trans, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses	R\$85,65	R\$ 4.111,20

81	100	UN	<p>Massa para lasanha fresca - especificação : massa fresca refrigerada armazenada em embalagens plásticas resistentes e atóxicos; do próprio fabricante. As embalagens devem ser íntegras(lacradas) não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem bolores. Embalagens de 05 kg. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, para seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Prazo de validade superior a 15 dias após entrega.</p>	R\$10,30	R\$ 1.030,00
82	300	KG	<p>Melancia de boa qualidade, casca firme, lustrosa e sem manchas, pesando entre 5 a 6 kg a unidade. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. O fornecedor deverá ter balança própria aferida pelo inmetro e apropriada para conferência</p>	R\$2,97	R\$ 891,00
83	300	KG	<p>Melão redondo, de coloração amarelada, sem danos ou sujidade. Grau de maturação para consumo na semana da entrega</p>	R\$7,61	R\$ 2.283,00
84	350	LATA	<p>Milho verde lata 200g - especificação: lata de 200 gramas , sem amassaduras e ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.</p>	R\$3,07	R\$ 1.074,50
85	150	UN	<p>Molho de pimenta - especificação: pimenta vermelha, embalagem de 150 ml com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade,</p>	R\$4,89	R\$ 733,50

			informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Validade mínima de 6 meses da data de entrega		
86	150	UN	Molho shoyu – especificação: molho tipo shoyu suave, embalagem de 150 ml com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	R\$7,33	R\$ 1.099,50
87	50	un	Mostarda – especificações: molho pronto, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagens com no mínimo 180g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$3,90	R\$ 195,00
88	500	UN	Óleo de soja – especificação: produto obtido do grão da soja, líquido viscoso refinado, fabricadas a partir de matérias primas limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses da data de entrega	R\$8,37	R\$ 4.185,00
89	20	KG	Oregano - especificação: orégano desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde. Acondicionado em embalagem	R\$18,93	R\$ 378,60

			plástica de 500g, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. Validade mínima de 12 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente		
90	1000	DUZIA	Ovo de galinha tipo de granja / tamanho extra grande brancos ou vermelhos, devem estar limpos e não trincados. Com data de validade e prazo de validade de no mínimo 20 dias. Fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 gramas cada, acondicionado em 12 unidades (dúzia) em suporte próprio e com registro no ministério da agricultura. Embalagem própria, limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá estar de acordo com a resolução rdc nº 35, de 17 de junho de 2009. Possuir registro no sim. Transporte fechado conforme legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	R\$10,13	R\$ 10.130,00
91	1000	KG	Pão francês / unidade aproximadamente 50 gramas produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalado em saco próprio para acondicionamento de alimento, devidamente fechado. Transportado e entregue em embalagem devidamente higienizada. Deverá obedecer à rdc n.º 263, de 22 de setembro de 2005, rdc	R\$12,90	R\$ 12.900,00

			nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e rotulado de acordo com a resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002. A embalagem deverá conter a data de validade e a data de fabricação do alimento. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
92	800	PCT	Pão tipo sanduíche fatiado, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal, embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados e o produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	R\$8,99	R\$ 7.192,00
93	100	PCT	Pão tipo sanduíche integral, fatiado, apresentando superfície lisa, macia e uniforme, não quebradiça, com miolo consistente e bem distribuídas fatias deverão ter peso aproximado de 25 g cada, sendo o produto composto por ingredientes básicos como farinha de trigo integral e/ou farinha de trigo enriquecida com fibras, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto como integral. O produto deverá apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, estando isento de sujidades, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente e devidamente lacrada, com peso aproximado de 500 g, contendo data	R\$9,34	R\$ 934,00

			de fabricação, validade e dados e o produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante		
94	400	UN	Pó para gelatina – especificações: diversos sabores, embalagem contendo de 01kg, acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega	R\$17,29	R\$ 6.916,00
95	120	UN	Pó para gelatina diet – diversos sabores de 12 gramas, zero adição de açúcares, baixo teor de sódio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega.	R\$3,86	R\$ 463,20
96	60	UN	Pó para pudim com leite – características técnicas: sabores diversos. Embalagem de 1 kg em plástico branco leitoso ou polietileno opaco. Não deve apresentar umidade embalagem violada, odor não característico, sujidade ou corpo estranho. Apresentar laudo microbiológico e registro do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	R\$13,66	R\$ 819,60
97	80	PCT	Pó para pudim diet: sabores morango, chocolate, baunilha, isento de açúcar - indicado para dietas restritas em açúcar. Embalagem de no mínimo 25gr. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar amostra	R\$5,36	R\$ 428,80

98	20	KG	Queijo mussarela fatiado- especificação : queijo mussarela fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega	R\$39,90	R\$ 798,00
99	300	KG	Repolho (com maturação para consumo, aparência fresca, boa coloração, média 1,5kg, firme e compacto, sem danificações físicas, isentos de parasitas, sujeiras e larvas).	R\$4,13	R\$ 1.239,00
100	96	Pct	Sagu – especificação: classe pérola, tipo i. Deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500g do produto, com data de validade mínima de 06 meses no ato da entrega e informação nutricional.	R\$4,66	R\$ 447,36
101	240	KG	Sal refinado – especificações: refinado, iodado, não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas, umidade máxima de 0,2%. Embalagem de polietileno transparente e atóxico de 01 kg cada. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	R\$1,73	R\$ 415,20
102	300	MAÇO	Salsinha / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a	R\$4,38	R\$ 1.314,00

			resolução cnpa nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Peso do maço 70g		
103	500	KG	Sobrecoxa de frango – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 01 a 02 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo às especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal.	R\$15,52	R\$ 7.760,00
104	300	KG	Tomate (grau médio de amadurecimento, pesando em média 160 gramas, consistência firme, não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos).	R\$8,77	R\$ 2.631,00
105	300	UN	Vinagre branco, fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224, acidez 4,0%. 5 litros	R\$17,25	R\$ 5.175,00
				Total:	R\$ 512.469,22

2.1 A aquisição dos gêneros alimentícios se dará de forma fracionada, conforme a necessidade da unidade hospitalar, que solicitará a entrega através de documento oficial.

2.2 O pedido será encaminhado através de e-mail ou de aplicativo de mensagens WhatsApp.

2.3 O pedido será composto pela planilha de quantidade de cada item.

2.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues semanalmente em até 01 (um) dias corridos, após o recebimento do pedido.

- 2.4** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de segunda-feira à sexta-feira das 08:00 às 17h00.
- 2.5** A empresa deverá seguir rigorosamente a programação de entrega estabelecida pelo setor de compras da Secretaria Municipal de Saúde, tanto quanto à data, horário, local e quantidade a serem entregues.
- 2.6** Eventualmente caso a entrega dos gêneros alimentícios não possa ser realizada de acordo com programação estabelecida, a empresa deverá comunicar e justificar a Secretaria Municipal de Saúde com antecedência mínima até 24 (vinte e quatro) horas que tomará as providências necessárias para adequação do fornecimento.
- 2.7** Em caso de eventual falta de determinados gêneros alimentícios, o prazo máximo para entrega após o pedido será de 1 (um) dia.
- 2.8** Os gêneros alimentícios deverão estar em plenas condições de consumo, podendo ser rejeitada e/ou recusada a entrega pelo responsável pelo recebimento em casos em que o mesmo apresente anormalidades, avaliadas pela contratante.
- 2.9** Os gêneros alimentícios que tiverem a entrega rejeitada e/ou recusada devem ser repostos no prazo máximo de 01 (um) dia, sem ônus a Secretaria Municipal de Saúde.
- 2.10** Os gêneros alimentícios (no que couber) deverão ser entregues embalados em invólucros fechados e rotulados, contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.
- 2.11** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
- 2.12** A embalagem deve estar limpa, livre de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Também os materiais utilizados internamente na embalagem, devem ser novos e de boa qualidade, de forma a evitar danos aos produtos.
- 2.13** Os rótulos e / ou etiquetas devem ser inócuos ou inodoro, e as tintas, atóxicas
- 2.14** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues em veículos com carroceria fechada, isotérmicos ou refrigerados.
- 2.15** Os gêneros alimentícios estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos (Tipo Baú).
- 2.16** Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados, utilizando boné ou touca.
- 2.17** Nos carros de entrega deverá existir uma balança com selo de aferição do INMETRO, com validade definida, devidamente lacrada, com a intenção de ser realizada a conferência dos itens entregues com especificação "a granel" e todos os itens de origem animal (exemplos: carnes, frango, peixe, queijo).
- 2.18** Reserva-se a CONTRATANTE o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, com o objetivo de verificar se os mesmos se encontram dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de acordo com a resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 e resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001, inclusive realizar coleta de amostras para análise em laboratório especializado, onde as despesas irão correr por conta do CONTRATADO.

3. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO FUTURA

- 3.1.** Estima-se para a contratação pretendida o valor de R\$ 512.469,22 (Quinhentos e doze mil, quatrocentos e sessenta e nove reais e vinte e dois centavos).

3.2. O valor é compatível com o praticado no mercado, observando-se o disposto no artigo 23 da Lei n. 14.133/21, conforme comprovam os documentos anexos ao processo administrativo.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES

4.1 A presente contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar (ETP) acostado aos autos, que analisou a necessidade e a melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinado ao Hospital Monsenhor José Locks do município de São João Batista, sc, garantindo condições adequadas de assistência, cuidado e suporte nutricional aos pacientes, contribuindo para a recuperação clínica, a segurança alimentar e o pleno desenvolvimento das atividades assistenciais no âmbito hospitalar.

4.2 O fornecimento de gêneros alimentícios é indispensável para a execução das rotinas do Hospital Monsenhor José Locks, contribuindo para a adequada assistência nutricional aos pacientes, a humanização do atendimento, a promoção do bem-estar e o suporte ao processo de recuperação clínica, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), especialmente a integralidade e a dignidade da pessoa humana.

4.3 Dessa forma, a contratação encontra respaldo técnico, legal e administrativo, sendo essencial para garantir a continuidade dos serviços hospitalares, a correta aplicação dos recursos públicos e o atendimento eficiente e seguro às necessidades da população usuária do sistema municipal de saúde.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1 O objeto desta licitação tem natureza de bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2 A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, e 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

5.3 As empresas interessadas deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de qualificação técnica, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021:

5.3.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa já forneceu produtos de natureza compatível com a descrição contida no objeto deste edital.

5.4 A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros

6. DO CONTRATO:

6.1 Para este objeto específico não caberá à emissão de instrumento de contrato, senda emitida Ata de Registro de Preço após homologação ao processo licitatório. As exigências

para o fornecimento dos produtos estão contidas neste e nos demais documentos complementares a este processo licitatório. Conforme parecer contábil em anexo.

7. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios será realizada pela empresa vencedora no Hospital Monsenhor José Locks localizado na Rua Leopoldina Brasil. n/ 112 – Centro, São João Batista, SC.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 São obrigações exclusiva conta e responsabilidade da CONTRATADA, além do fornecimento da mão-de obra, das ferramentas, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços conforme o Edital vinculado a este instrumento contratual, independentemente de transcrição, afora outras não previstas e que por lei lhe couberem, as seguintes:

8.2 Executar/entregar os gêneros alimentícios objeto deste contrato com observância de todas as leis, regulamentos e normas técnicas pertinentes.

8.3 Responsabilizar-se por eventuais multas e outras quaisquer penalidades ou despesas decorrentes da infração de leis e posturas que se relacionarem com a prestação do serviço contratado, de forma que, em hipótese alguma, tais responsabilidades poderão ser atribuídas à CONTRATANTE.

8.4 Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que estes não têm nenhum vínculo empregatício com a Contratante;

8.5 Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assim como manter a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, devendo comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente.

8.6 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestado de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho.

8.7 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

8.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração.

8.9 Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Contratante e/ou terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, nos locais de trabalho.

8.10 Relatar ao Fiscal do Contrato toda e qualquer irregularidade, inclusive de ordem funcional, constatada durante a execução dos serviços, cujo saneamento dependa de autorização para execução ou de providência por parte da Contratante, especialmente se representar risco para o patrimônio público.

8.11 Utilizar somente mão-de-obra especializada, na execução dos serviços, objeto deste contrato, responsabilizando-se integralmente pela qualidade daqueles;

8.12 Os empregados em serviço possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a CONTRATADA, sendo esta responsável pelo pagamento de salários e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas, quando em serviço, na forma como a expressão é considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento do Seguro de Acidentes de Trabalho, aprovado pelo Decreto nº 61784, de 20 de novembro de 1987.

8.13 É obrigatório aos empregados em serviço a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) fornecidos pela CONTRATADA.

8.14 O fiscal do contrato poderá solicitar amostra do material utilizado a fim de verificar se este atende as especificações técnicas contidas no termo de referência.

8.15 Os materiais/produtos/serviços deverão estar em conformidade com as especificações exigidas.

8.16 Entregar/prestar os materiais/produtos/serviços nas condições, no preço e no prazo estipulados na proposta

8.17 Emitir a nota fiscal observando o disposto neste projeto básico.

8.18 Manter durante o prazo de validade do registro todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.

8.19 Manter número telefônico e endereço de e-mail atualizados para efetivação dos pedidos durante a vigência da ata.

8.20 Será de inteira Responsabilidade da empresa Contratada, as despesas e custos com transporte e pessoal de apoio para o fornecimento/prestação dos serviços durante o período de execução do contrato.

8.21 A Contratada deverá disponibilizar pessoal, equipamentos, veículos, ferramentas e o que mais se fizer necessário para a entrega/execução dos materiais/produtos/serviços, devendo os equipamentos, combustível, veículos e ferramentas estar em perfeitas condições de limpeza, uso e manutenção, obrigando-se a Contratada a substituir aqueles que não atenderem às exigências.

8.22 A contratada deverá seguir obrigatoriamente a programação estabelecida pela Secretaria requisitante;

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE, dentre outras inerentes ou decorrentes deste Contrato:

- a) Indicar os locais e horários em que deverão ser entregues os materiais/serviços
- b) Fornecer à CONTRATADA, todos os dados e elementos que não constam do Termo de Referência, necessários à perfeita execução dos serviços.
- c) Liquidar os documentos de cobrança, conforme disposto na Cláusula terceira deste instrumento.
- d) Publicar extrato deste Contrato, no prazo e na forma da Lei.
- e) Dar apreciação e aprovação, caso proceda, do relatório de execução do objeto deste contrato.

11. DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS 11.1.

À CONTRATADA caberá, ainda:

- a) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município de São João Batista;
- b) Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorrido em dependência do Município de São João Batista;
- c) Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas o processo licitatório e/ou respectivo contrato;
- d) Assumir a responsabilidade pelos tributos (impostos gerais e ISS a ser recolhido aos cofres de São João Batista), taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais, fornecimento de mão-de-obra, leis sociais, administração e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste contrato.

A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do Município de São João Batista, nem poderá onerar o objeto da contratação em questão, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município de São João Batista.

12. DAS PENALIDADES E SANÇÕES

12.1. Sem prejuízo das regras previstas nos art. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, constantes do Capítulo I, incluso no Título IV da normativa federal, comete ato passível de sanção o Licitante que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

As sanções aplicáveis são advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, nos termos do estabelecido no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, Capítulo I, incluso no Título IV da normativa federal, Decreto Municipal e demais disposições da legislação vigente.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização ficará a cargo da nutricionista responsável técnica da Unidade de Alimentação do Hospital Monsenhor José Locks.

14. DO PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos deverão ser efetuados pela CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias, após recebimento da nota fiscal

14.2. O pagamento fica ainda condicionado: a anuência do FISCAL DO CONTRATO e a apresentação, juntamente com a nota fiscal eletrônica, dos documentos comprobatórios, incluindo registro fotográfico no que couber, comprovando a execução do objeto visando assim cumprir com o previsto no artigo art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, na Instrução Normativa N.TC-0020/2015 do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina; Prova de regularidade perante a Fazenda Federal e à Dívida Ativa da União; Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da proponente; Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da proponente; Prova de regularidade relativa ao Fundo de por Tempo de Serviço (FGTS); Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei Federal 12.440/2011; se houver alguma incorreção na nota fiscal eletrônica, a mesma será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova nota fiscal eletrônica, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.

São João Batista, 15 de abril de 2026.

Priscila Baron

Diretora de Gestão Administrativa

Aprovo o Termo de Referência, encaminhe-se ao Departamento de Licitações para as providências necessárias.

Marcos Marcelino

Secretário Municipal de Saúde