

TERMO DE REFERÊNCIA
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

SETOR DEMANDANTE: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **Pães e Lanches para os pacientes dos CAPS e Hospital Municipal**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	CÓD. IPM	QUANT.	UNIDADE DE MEDIDA
1	Bolo de cenoura - 0,08kg, bolo de cenoura - peso médio 80g. Embalagem primária: embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de, no máximo, 2kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, sendo necessário conter no rótulo da embalagem as seguintes informações: peso do produto, número de unidades correspondentes ao peso, identificação completa do produto, informação nutricional, lista de ingredientes, identificação de origem, data de fabricação e data de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, ovos, cenoura triturada, óleo de soja, leite, cobertura de chocolate e fermento químico em pó. Embalagem: sacos de polietileno atóxico (Material Virgem). Validade Mínima: 2 Dias. Embalagem: Sacos De Polietileno Atóxico.	374735	60282	200	kg
2	Bolo de chocolate - 0,08 kg, bolo de chocolate - peso médio 80g. Serão aceitos intervalos de, mais ou menos, 5% do peso médio determinado para cada produto. Tipo nega-maluca. Embalagem primária: embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de, no máximo, 2kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, sendo necessário conter no rótulo da embalagem as seguintes informações: peso do produto, número de unidades correspondentes ao peso, identificação completa do produto, informação nutricional, lista de ingredientes, identificação de origem, data de fabricação e data de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, ovos, achocolatado em pó, óleo de soja, leite, cobertura de chocolate, chocolate granulado, fermento químico em pó e bicarbonato de sódio. Embalagem: sacos de polietileno atóxico (material virgem). Validade mínima: 2 dias.	374730	60283	200	kg

3	Bolo de limao - 0,08 kg, bolo de limão - peso médio 80g. Serão aceitos intervalos de, mais ou menos, 5% do peso médio determinado para cada produto). Embalagem primária: embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de, no máximo, 2kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, sendo necessário conter no rótulo da embalagem as seguintes informações: peso do produto, número de unidades correspondentes ao peso, identificação completa do produto, informação nutricional, lista de ingredientes, identificação de origem, data de fabricação e data de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, ovos, raspas de limão, óleo de soja, leite, cobertura de chocolate branco e fermento químico em pó. Embalagem: sacos de polietileno atóxico (material virgem). Validade mínima: 2 dias.	--	60284	200	kg
4	Cuca pequena recheio de creme de baunilha ou goiabada - 0,05kg, cuquinha recheada com creme de baunilha e farofa, peso médio por unidade 50 gramas. Ingredientes: farinha de trigo especial, água, leite, ovos, sal, açúcar, margarina vegetal, canela, noz moscada, fermento biológico, reforçador de glúten. Contém glúten natural do trigo. Validade mínima: 04 dias.	461692	101059	2.300	kg
5	Pão doce (50g) pão doce com aproximadamente 50 gramas, tipo cachorro-quente à base de farinha de trigo especial enriquecida com vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sem adição de sal e outros ingredientes, permitidos pela legislação vigente. O pão não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.	460386	47863	7.200	kg
6	Pão frances (50 gr) pão francês com aproximadamente 50 gramas, à base de farinha de trigo especial enriquecida com vitaminas e minerais, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal e outros ingredientes, permitidos pela legislação vigente. O pão não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.	460380	45349	3.600	kg
7	Pao integral (500 gr) pão integral, fatiado, com fatias de aproximadamente 25g - confeccionado com farinha integral e adição de ingredientes ricos em fibras. Sem adição de açúcares. Com no mínimo 4% de fibras alimentares e no máximo 1% de gordura saturada. Isento de gordura trans. Embalagem de 500 gramas.	460406	45350	3.300	kg

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

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

2.3. O prazo de vigência da ata é de 12 (meses) contado da Publicação da Homologação no Diário Oficial do Município, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado conforme Estudo Técnico Preliminar

2.4. A Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A JUSTIFICATIVA:

A alimentação é fundamental para a recuperação ou manutenção da saúde dos pacientes, sendo a dieta, o primeiro item da prescrição médica. Assim, há a necessidade da aquisição de pães e lanches, pois estes são complementares a dieta dos pacientes internados no HMNH e pacientes dos CAPS, além de fazerem parte do hábito alimentar da população.

Ressalta-se, ainda, o término da vigência da Ata de Registro de Preços nº 94/2025, tornando necessária a adoção de providências para a continuidade do fornecimento, de modo a evitar a descontinuidade do serviço e garantir o adequado atendimento às demandas institucionais.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

5.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

6.1 Será obrigatória a apresentação de amostra para todos os itens referentes ao objeto desta aquisição, a fim de possibilitar a avaliação da conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

7.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do(a) emissão do empenho.

7.2. Será enviado ao fornecedor um cronograma de entregas diárias, podendo ser necessários alguns ajustes conforme demanda do setor. Em caso de ajuste nas quantidades o mesmo deverá ser enviado ao fornecedor até as 10 horas da manhã e 18 horas da tarde.

7.3. Os pães e lanches deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Local de Entrega	Endereço
SND do Hospital Municipal NH	Av. Pedro Adams Filho, 6520
CAPS Canudos	Rua Daltro Filho, 1660
CAPS Santo Afonso	Rua Babuçu, 58
CAPS Centro	Rua Joaquim Pedro Soares, 198
CAPS I	Rua Arariboia, 417
CAPD AD	Rua Visconde de Taunay, 164
Oficina de Geração de Renda	Rua Marcílio Dias, 560
Unidade de Acolhimento	Av. Bartolomeu de Gusmão, 2575

7.4. Horários de entrega dos Pães e Lanches:

7.4.1 CAPS – entregues diariamente, nos 6 endereços dos CAPS, entre 8:30 e 9 horas, de segunda a sexta-feira.

7.4.2 Hospital Municipal - diariamente, de segunda a sábado em 2 horários, das 3:00 às 4:00 h e das 7:00 às 8:00 h.

7.5. **Garantia (no caso de pães e lanches):** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

7.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 06 horas, contados a partir da data e hora da notificação.

7.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

8. A ESCOLHA MOTIVADA DO REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. A ata oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da aquisição.

9. MODELO DE GESTÃO DA ATA

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

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

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

9.4. A execução da ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) indicados da instituição, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

9.4.1. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

9.4.2. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

9.4.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela

comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

10. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

10.1. Os bens serão recebidos, no ato da entrega, junto a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.4. O recebimento do material não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

10.5. A emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser precedida obrigatoriamente da emissão do empenho correspondente pelo contratante, sendo vedada a emissão de documentos fiscais sem a prévia emissão e comunicação do número do empenho ao contratado.

10.6. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) o período respectivo de execução do contrato;
- d) o valor a pagar;
- e) retenções tributárias cabíveis;

- f) retenção IR;
- g) número do empenho respectivo a contratação;
- h) dados bancários do contratado.

10.7. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

10.8. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

10.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.11. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

10.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

10.13. O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias úteis contados da emissão da nota fiscal. A forma de pagamento referida no *caput* deste item é cláusula indisponível à licitante, sendo que qualquer outra forma de pagamento porventura disposta na proposta será desconsiderada.

10.14. Somente serão pagos os valores correspondentes aos bens/serviços efetivamente entregues/realizados e atestados na forma deste instrumento convocatório.

10.15. A Fundação poderá proceder à retenção do INSS, ISS e IRRF, quando for o caso, nos termos da legislação em vigor, devendo, para tanto, a licitante vencedora discriminar na NOTA FISCAL/FATURA o valor correspondente aos referidos tributos.

Forma de pagamento

10.16. No dever de pagamento pela administração, será observado os critérios conforme [art. 141 da Lei nº14.133, de 01 de Abril 2021](#).

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério previsto em edital.

Exigências de habilitação

11.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos constantes em edital, relacionados à **Habilitação Jurídica, Habilitação fiscal, social e trabalhista, assim como, Qualificação Econômico-Financeira.**

11.3 Será exigida a **Qualificação Técnica** conforme descrição abaixo:

- Alvará de Licença Sanitária Estadual ou Municipal.
- Alvará de Saúde de Veículos para transporte e distribuição de alimentos, concedidos pela autoridade sanitária.
- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio de apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 A Fundação de Saúde Pública de Novo Hamburgo (FSNH) opta pela adoção do orçamento sigiloso no presente procedimento licitatório, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021. A medida fundamenta-se na necessidade de preservar a competitividade do certame e assegurar a efetiva obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. A divulgação prévia do valor estimado pode induzir os licitantes a apresentarem propostas próximas ao limite orçamentário, reduzindo a disputa efetiva e comprometendo a economicidade pretendida. Ao resguardar temporariamente o orçamento estimado, a administração estimula a formulação de propostas baseadas em critérios próprios de composição de custos e estratégia comercial, favorecendo a ampliação da concorrência e a busca por melhores condições financeiras. Destaca-se que o sigilo não compromete a transparência do procedimento, uma vez que o orçamento estimado permanecerá devidamente registrado nos autos do processo administrativo, com memória de cálculo e documentos que lhe dão suporte, sendo disponibilizado aos órgãos de controle interno e externo sempre que solicitado, além de ser tornado público após o encerramento da fase competitiva, conforme determina a legislação vigente.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual (LOA).

13.2 A contratação será atendida conforme dotação prevista em edital.

33390300700000000000 Gêneros de alimentação.

Novo Hamburgo, 01 de Setembro de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **ALINE DAIANA HEYLMANN**
Data: 02/09/2026 12:48:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura Eletrônica