

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS) VINCULADO À SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO OESTE, DE ACORDO COM ANEXO I, TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	<b>AÇÚCAR MASCAVO</b> 100% NATURAL, EMBALAGEM DE 1 KG.
02	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b> , LONGO FINO, TIPO 1, PCT DE 5 KG. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES. EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 05 KG.
03	<b>AMENDOIM CRU</b> , CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, PESO LÍQUIDO: 500 GR.
04	<b>ABACAXI</b> DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADOS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADES PESANDO ENTRE 2,5 KG À 3 KG.
05	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> . PACOTE DE 5 KG, SEM RESÍDUOS ESCUROS. COR BRANCA DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS.
06	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> . PACOTE DE 5KG DE ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE E CANA DE AÇÚCAR, ASPECTO SÓLIDO AMORFO, COR BRANCA ODOR PRÓPRIO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA CENTESIMAL.
07	<b>AMIDO DE MILHO</b> - 500 GRAMAS.
08	<b>ALHO CABEÇA</b> , SELECIONADO, APRESENTAÇÃO: SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO, FIRME E COMPACTO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SUJIDADES, ENFERMIDADES, LESÕES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, PESO LÍQUIDO: KG.
09	<b>BEBIDA LÁCTEA</b> DIVERSOS SABORES - EMBALAGEM 1 LITRO.
10	<b>BALAS SORTIDAS</b> , MASTIGÁVEIS, DE BOA QUALIDADE - PACOTE 300 GR.
11	<b>BANANA CATURRA</b> , COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.
12	<b>BATATA LAVADA</b> DE PRIMEIRA, TIPO INGLESA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
13	<b>BATATA DOCE</b> DE 1º LAVADA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS.

14	<b>PIRULITO</b> SABORES DIVERSOS, DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG.
15	<b>BISCOITO SALGADO</b> - PACOTE C/ 400 GRAMAS.
16	<b>BOMBOM RECHEADO</b> COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO, PACOTE DE 1KG, E NO MÍNIMO 21,5 GRAMAS POR UNIDADE.
17	<b>CEBOLA</b> DE 1º QUALIDADE, SEM DANOS, COM TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, SEM PARASITAS OU LARVAS, TAMANHOS MÉDIOS DAS CABEÇAS.
18	<b>CENOURA</b> DE 1º QUALIDADE LAVADA, SEM DANOS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, SEM PARASITAS E LARVAS.
19	<b>BISCOITO DOCE</b> TIPO ROSCA, SORTIDO (CHOCOLATE, LEITE, COCO), PACOTE COM 1KG.
20	<b>CANELA EM PÓ</b> , 30 GRAMAS.
21	<b>CREME DE LEITE</b> UHT HOMOGENEIZADO, 17% DE GORDURA, CAIXA DE 200 GRAMAS.
22	<b>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , INSTANTÂNEO, SACHÊ 1KG. ING: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM TRAÇOS DE LEITE.
23	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> , COM 500 GRAMAS.
24	<b>COLORAU</b> , PACOTE COM 500 GRAMAS.
25	<b>CUCA RECHEADA</b> , DIVERSOS SABORES, PESO 500 GRAMAS.
26	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> DE 1ª QUALIDADE, INSPECIONADA, SEM NERVURAS, SEM APONEUROSES, SEM NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE MÁXIMO DE 10%. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM. PACOTES DE 01 KG. CONGELADA. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.
27	<b>COXA E SOBRECOPA DE FRANGO</b> CONGELADA, NÃO TEMPERADA, SEM PORÇÃO DORSAL, DE BOA QUALIDADE, EMBALADAS DE 02 OU 03 UNIDADES, COM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE PLÁSTICO ATÓXICO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETAS ADESIVAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO MICROORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.
28	<b>CARNE BOVINA</b> DESOSSADA. PACOTES DE 01 KG. CONGELADA. DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.
29	<b>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO</b> , 100% PURO. EMBALAGEM DE VIDRO DE 200 GRAMAS.
30	<b>ORÉGANO</b> - PACOTE 550 GRAMAS.
31	<b>ANIS ESTRELADO</b> - PACOTE 100 GRAMAS.
32	<b>CANJICA BRANCA</b> - PACOTE C/ 500 GRAMAS.

33	<b>DOCE DE FRUTAS</b> DE 1ª QUALIDADE, SABORES UVA, MORANGO, GOIABA, FIGO OU BANANA. PRODUTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTA (S), INTEIRA(S) OU EM PARTE(S) E OU SEMENTE(S), OBTIDOS POR SECAGEM E OU DESIDRATAÇÃO E OU LAMINAÇÃO E OU COCÇÃO E OU FERMENTAÇÃO E OU CONCENTRAÇÃO E OU CONGELAMENTO E OU OUTROS PROCESSOS TECNOLÓGICOS CONSIDERADOS SEGUROS PARA A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGENS: POLIETILENO TERFETALATO (PET) DE 400 GRAMAS OU 500 GRAMAS.
34	<b>DOCE DE LEITE</b> CREMOSO, DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGENS: POLIETILENO TEREFTALATO (PET) DE 1 KG.
35	<b>CHOCOLATE GRANULADO</b> , DE BOA QUALIDADE, PACOTE DE 1KG.
36	<b>ISQUEIRO</b> 8X2,5 CM.
37	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> - LATA DE 820 GR. INGREDIENTES: TOMATES, AÇÚCAR E SAL.
38	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> , INGREDIENTES ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.
39	<b>FARINHA DE MILHO</b> (FUBÁ DE MILHO AMARELO), INGREDIENTES: ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO. EMBALAGEM DE 01 KG.
40	<b>FARINHA DE TRIGO</b> ESPECIAL PACOTE C/5KG, COM VALOR NUTRICIONAL EM CADA 100 GRS, CONTENDO CALORIAS, KCAL, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GLÚTEN E OUTROS.
41	<b>FEIJÃO PRETO</b> , TIPO 1, PACOTE DE 1 KG. SEM SUJIDADES E CARUNCHOS. OS GRÃOS DEVERÃO SER LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM DE 01KG, PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
42	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> C/ 1KG, COM VALOR NUTRICIONAL EM CADA 100 GRAMAS, CONTENDO CALORIAS CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GLÚTEN E OUTROS.
43	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> , COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO GENETICAMENTE MODIFICADO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LATA DE 250 GRAMAS.
44	<b>GELATINA</b> COM DIVERSOS SABORES, PACOTES DE 20 GRAMAS.
45	<b>LEITE CONDENSADO</b> , CAIXA DE 395 GRAMAS. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR E LACTOSE, NÃO CONTÉM GLÚTEN.
46	<b>LEITE INTEGRAL</b> LONGA VIDA CAIXA TETRAPAK, 01 LITRO, CONTENDO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO (INS 331iii), TRIFOSFATO DE SÓDIO (ins 451i), MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370 DE 04/09/97, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVAS, ODORES ESTRANHOS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 MESES E 04 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
47	<b>LARANJA</b> COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADOS SEM DANOS QUÍMICOS,

	FÍSICOS E BIOLÓGICOS.
48	<b>MACARRÃO INTEGRAL.</b> PACOTE DE 500 GRAMAS, INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO, OVOS, BETACAROTENO, PRÓ-VITAMINA A, CONTÉM GLÚTEN E SELO DE QUALIDADE.
49	<b>MAIONESE SACHÊ</b> DE 550 GRAMAS.
50	<b>MARGARINA SEM SAL,</b> POTE DE 500G.ING.: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN. 80% DE LIPÍDIOS. 0% DE GORDURA TRANS.
51	<b>MASSA FRESCA PARA PASTEL GRANDE,</b> 500 GRAMAS, SEPARADAS UMA A UMA, MANTIDAS SOBRE REFRIGERAÇÃO.
52	<b>PRESUNTO FATIADO SEM CUBOS DE GORDURA,</b> PEÇA COM 1 KG.
53	<b>MAMÃO FORMOSA,</b> SEM MACHUCADOS, UNIDADES DE 2,5 A 3,0 KG.
54	MAÇÃ NACIONAL GALA OU FUGI DE 1º QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO ADEQUADOS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
55	<b>MANGA FRUTO</b> DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, SEM MANCHAS, SEM PARTES AMOLECIDAS, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.
56	<b>POLVILHO DOCE,</b> 500 GRAMAS. INGREDIENTES: POLVILHO SEM GLÚTEN.
57	<b>ÓLEO DE SOJA</b> REFINADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,6 MG KOH/G, ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM DE 900ML.
58	<b>OVOS VERMELHOS</b> TIPO GRANDE, FRESCOS, SELECIONADOS, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, EM DÚZIAS E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ATÓXICO, RESISTENTE, NÃO REUTILIZADAS, DE CONTER AS SEGUINTE INFORMações, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, ESTUFAMENTO DA CÂMARA INTERNA, SEM SUJIDADES. CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA. COR, ODORE E ASPECTOS CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM

	DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
59	<b>PIPOCA</b> , CLASSE AMARELO TIPO 1, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.
60	<b>PEITO DE FRANGO</b> ; DESOSSADO (SEM OSSO), SEM PELE; SEM TEMPERO; CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA À VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR), INSCRIÇÃO NO SIF/SIE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COMA LEGISLAÇÃO VIGENTE NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO, INSCRIÇÃO NO SIF/SIE OU SIM E A DATA DE VALIDADE.
61	<b>POLVILHO AZEDO</b> - 500 GRAMAS. INGREDIENTES: POLVILHO SEM GLÚTEN
62	<b>PÃO TIPO FRANCÊS</b> . PESO: 50 GRAMAS. COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO DE 1ª QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (RESOLUÇÃO Nº 344, 13/12/2002), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MELHORADOR DE FARINHA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 1 A 2 MM, NÃO DURA E SIM CROCANTE, SEMA PRESENÇA DE PESTANA OU INCISÃO DA MASSA. COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 GRAMAS), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICOS, COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL. OS PÃES DEVERÃO SEREM ENTREGUES HIGIENICAMENTE EMBALADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, ATENDENDO A QUANTIDADE E A ESPECIFICAÇÃO DA QUALIDADE REQUISITADA.
63	<b>PÃO FATIADO TRADICIONAL</b> . INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESTEAROIL LACTIL LACTATO DE SÓDIO, POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA E CONSERVANTE: PROPIONATO DE CÁLCIO. PACOTE COM PESO MÍNIMO DE 430 GRAMAS.
64	<b>QUEIJO</b> , TIPO MUSSARELA, PÇ DE 1 KG.
65	<b>REPOLHO VERDE</b> , de 1º QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUAL PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
66	<b>SALSICHA</b> , TIPO HOT-DOG; ÓTIMO SABOR; CONGELADA OU RESFRIADA, COMPOSTA DE CARNE BOVINA, SUÍNA E DE FRANGO; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA À VÁCUO, INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO TIPO, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR), PESO, INGREDIENTES, VALIDADE, DATA DE PROCESSAMENTO CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM VEÍCULO REFRIGERADO.

67	<b>SAGÚ</b> - PACOTE COM 500 GRAMAS.
68	<b>SAL IODADO</b> REFINADO PACOTE DE 1 KG EM POLIETILENO TRANSPARENTE COM DATA DE VALIDADE.
69	<b>TOMATE</b> EXTRA, DEVENDO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE 1º QUALIDADE, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO.
70	<b>VINAGRE BRANCO</b> DE ÁLCOOL - EMBALAGEM DE 5 LITROS.
71	<b>SUCO INTEGRAL</b> 1,5 LITROS. SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, OU NÉCTAR 1,0 LITRO SABORES DIVERSOS COM NO MÍNIMO 30% DE SUCO NATURAL.
72	<b>CORANTE ALIMENTÍCIO</b> LÍQUIDO 10 ML CORES DIVERSAS.
73	<b>CHOCOLATE EM BARRA</b> DE 01 KG, DE BOA QUALIDADE, AO LEITE, BRANCO OU MEIO AMARGO.
74	<b>PÃO DE CACHORRO QUENTE/HOT DOG</b> , TAMANHO GRANDE, 06 UNIDADES, PACOTE COM PESO MÍNIMO DE 390 G, VALIDADE DE 07 DIAS, ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 03 DIAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, COM DADOS DO PRODUTO E VALIDADE.
75	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> SECO INSTANTÂNEO, PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALAGEM A VÁCUO.
76	<b>MILHO EM CONSERVA</b> , INGREDIENTES MILHO E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.
77	<b>COLHER DE SOBREMESA</b> DESCARTÁVEL EM MATERIAL PLÁSTICO. PACOTE COM 50 UNIDADES.
78	<b>PRATOS DESCARTÁVEIS</b> PARA SOBREMESA. COM 10 UNIDADES POR PACOTE.
79	<b>CAIXA DE BOMBOM</b> SORTIDO. EMBALAGEM DE 250 GRAMAS.
80	<b>OVOS DE CHOCOLATE</b> AO LEITE DE 100 GRAMAS.
81	<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> . POTE DE 400 GRAMAS.
82	<b>MACARRÃO COM OVOS</b> . PACOTE DE 500 GRAMAS.
83	<b>LINGUIÇA</b> PACOTE DE 1KG .
84	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> PACOTE DE 1KG.
85	<b>MANDIOCA</b> - PACOTE 1KG.
86	<b>FARINHA DE ROSCA</b> - PACOTE 1KG.
87	<b>COUVE-FLOR</b> - FRESCA, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAM UNIFORMES, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE.
88	<b>BROCOLIS</b> - FRESCO, SEM DANOS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME, INTACTA E ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SEMPARASITAS E LARVAS. MAÇO.
89	<b>CHUCHU</b> - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. KG.
90	<b>TEMPERO TIPO CALDO DE GALINHA</b> . EMBALAGEM COM 10 UNIDADES.

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 10.026/2023.

- 1.4. O **prazo de vigência** da ata de registro de preços será de **01 (um) ano** e poderá ser prorrogado, nos termos do art. 95 do Decreto Municipal nº 10.026/2023.
- 1.5. O fornecimento de bens e/ ou serviços é enquadrado como continuado.
- 1.6. O critério de julgamento da licitação será de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

- 2.1. No momento, a equipe multidisciplinar do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) de São Miguel do Oeste/SC atende cerca de 280 pacientes.
- 2.2. Observa-se necessidade de fornecimento de refeição/lanche com fins de cumprimento das orientações previstas na portaria nº336 de 19 de fevereiro de 2002, que dispõe sobre a proteção e os direitos das pessoas portadoras de transtornos mentais, no qual inclui em seu artigo 4º sobre a assistência prestada ao paciente CAPS I: “Os pacientes assistidos em um turno de (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias”.
- 2.3. Cumpre-se em informar que a equipe do CAPS conta com uma profissional manipuladora de alimentos no qual está apta a produzir refeições diárias aos pacientes inseridos em acompanhamento diário, sendo necessária a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, perecíveis e de hortifruti para produção de refeições a serem ofertadas aos pacientes.
- 2.4. Desta forma, a necessidade a ser analisada no presente Termo de Referência é a aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento de alimentos ofertados por meio de lanche da manhã e lanche da tarde aos pacientes do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS, que se encontram em atenção diária e que estejam frequentando as oficinas/grupos terapêuticos.
- 2.5. A aquisição proposta está prevista no Plano de Contratação Anual 2025 - Saúde Mental CAPS - Gêneros alimentícios para pacientes que frequentam o CAPS.

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

- 3.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para ressuprimento dos estoques de alimentos, com fins de suprir as necessidades institucional e legislativa de oferta de refeição diária aos pacientes em acompanhamento diário no Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, uma vez que equipe de servidores conta com uma manipuladora de alimentos, observa-se a possibilidade de a mesma produzir as refeições ofertadas pelo serviço.
- 3.2. Não havendo outra forma de obtenção dos gêneros alimentícios senão pela compra, a solução encontrada para o problema evidenciado é a de realização de Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) vinculado à Secretaria de Saúde de São Miguel do Oeste/SC.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1. Para que a contratação ocorra de maneira satisfatória, é necessário que a empresa atenda aos requisitos da proposta e de habilitação previstos em edital.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 5.1. O prazo de entrega dos bens será de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado.

5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Almirante Barroso, nº1305, Centro, município de São Miguel do Oeste/SC (Centro de Atenção Psicossocial - CAPS), e constará na Autorização de Fornecimento.

5.2.1. Os itens deverão ser entregues em embalagem original e íntegra, sem furos, rasgos e amassados.

5.2.2. Todos os produtos de origem animal devem apresentar SIF/SIE/SIM.

5.2.3. Os produtos/gêneros alimentícios deverão ser fornecidos com validade estabelecida no invólucro, não podendo ser inferior ao prazo do contrato, de modo que não poderá ter decorrido, até a entrega, prazo superior a 1/3 da validade de cada produto.

5.3. Os pedidos não possuem quantidade mínima, podendo ser realizadas ordens conforme a necessidade da contratante, de forma parcelada.

5.3.1. Considerando as disposições supracitadas, a empresa não poderá se negar a entregar os itens nem tampouco atrasar a entrega com vistas a acumular o referido pedido.

5.4. Todas as despesas relacionadas com a entrega dos itens e correrão por conta da proponente vencedora.

5.5. Todos os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, que necessitem de processamento, preparo ou higienização, deverão ser transportados em veículo apropriado, com a conservação térmica apropriada ao tipo de alimento a ser entregue no local determinado, com o armazenamento adequado.

5.5.1. Ficará sob total responsabilidade da proponente vencedora realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamento todos os itens a serem entregues, garantindo a sua total eficiência e qualidade.

5.6. Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- a) Isentos de substâncias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal;
- e) Isentos de odor e sabor estranhos;
- f) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- g) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.3. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

- 6.4. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.5. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.6. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.8. 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.
- 6.9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato nos termos da Lei Municipal Complementar nº 24/2013.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com 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.
- 7.1.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.1.2. 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.
- 7.1.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 7.2. O **pagamento** será efetuado **por estimativa nos dias 20 (vinte) e 28 (vinte e oito)** de cada mês, conforme Autorização de Fornecimento realizada por estimativa de acordo com as necessidades da Secretaria e mediante a apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura, em moeda corrente nacional.
- 7.2.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal está preenchida identificando o número do processo licitatório, número da autorização de fornecimento ao qual está vinculada, descrição completa conforme a autorização de fornecimento (objeto, quantidade, marca e demais elementos que permitam sua perfeita identificação), bem como informar os dados de CNPJ da licitante vencedora, endereço, nome da contratada, dados bancários na qual será efetuado o depósito para o pagamento do objeto.

7.2.2. 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, sem ônus ao contratante.

7.2.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

8.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **8.1.1. Qualificação técnica**

8.1.1.1. Alvará de localização e funcionamento do domicílio ou sede da licitante com data de validade vigente (de acordo com a legislação municipal própria).

8.1.1.2. Alvará sanitário do domicílio ou sede da licitante com data de validade vigente (de acordo com a legislação municipal própria).

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 64.906,66 (sessenta e quatro mil, novecentos e seis reais e sessenta e seis centavos), conforme custos unitários já informados neste Termo de Referência.

9.2. Esta estimativa é média dos valores orçados em pesquisa de mercado. Para obter informações dos valores praticados, a pesquisa foi conduzida analisando atas de registro de preços recentes lançadas por municípios próximos, complementada pela pesquisa em plataformas online de supermercados da região. Essa abordagem foi adotada devido à possibilidade de variação considerável nos valores desse tipo de objeto em diferentes regiões do país. Assim, foi possível chegar ao preço praticado localmente. Os itens não encontrados através dos meios anteriormente citados foram pesquisados em lojas online.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. Por se tratar de licitação por Sistema de Registro de Preços, tem-se que as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento, sendo atendidas pelas dotações da Secretaria de Saúde desta municipalidade.

**CARLOS ROBERTO AGOSTINI**

Secretário Interino de Saúde

**GABRIELA CANUTO DAMIAN**

Secretaria Adjunta de Saúde

**ANGELICA WENDLING**

Diretora de Gestão Administrativa

**LARISSA KREUZBERG DE BAIROS**

Técnica Administrativa