

TERMO DE REFERÊNCIA

1. ÓRGÃO SOLICITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Saúde.

2. OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a abertura de processo licitatório, na modalidade de pregão, para a Aquisição futura e eventual de gênero alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeição para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das necessidades das demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde. Os itens a serem adquiridos serão utilizados no preparo de alimentos fornecidos aos pacientes, observando-se as orientações nutricionais e sanitárias, além de atender à demanda alimentar dos profissionais em regime de plantão, garantindo condições adequadas de trabalho e permanência nas unidades de saúde. Adicionalmente, a contratação visa suprir as unidades de saúde que, embora não realizem o fornecimento direto de refeições, disponibilizam estrutura de apoio aos seus profissionais, incluindo espaço para alimentação, bem como oferta de itens básicos como café, chá e correlatos, assegurando condições mínimas de conforto e bem-estar no ambiente de trabalho. Dessa forma, a aquisição de gênero alimentícios se destina a tender, de forma contínua e eficiente, as necessidades operacionais da rede municipal de saúde, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados e para o adequado funcionamento das unidades.

2.2. Será adotado o sistema de registro de preço para esta aquisição, considerando a disposição da Lei 14.133/2021 e a conveniência da aquisição das recargas parceladamente, de acordo com a necessidade do órgão solicitante.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação deverá possuir as seguintes especificações mínimas:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Abacate de primeira qualidade, casca lisa. Verde, in natura, grau de maturação adequada, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400
2	Abacaxi pérola peso médio 1,5kg	Und	400

3	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	2300
4	Abobrinha verde boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	550
5	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto.50g	Und	400
6	Achocolatado em pó dietético isento de sacarose (açúcar), contendo maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais. Validade mínima 365 dias. Similar a marca Gold®. 210g	und	150
7	Achocolatado em pó mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em pacote de polietileno, ou recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Fardo 25x400g	Fardo	30
8	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.15x2kg	Fardo	100
9	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.6x5kg	Fardo	100
10	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega.133g	Und	50

11	Adoçante líquido a base de estévia, de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. 65ml	Und	50
12	Agrião folhas verdes, vistos e inteiras.	Maço	400
13	Alface fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Pé	1500
14	Alho branco ou roxo, sem réstia, bulbo inteiro	Kg	300
15	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. 200g	Und	380
16	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Fardo 6x5kg	Fardo	200
17	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. 170g	Und	250
18	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oléico. 500ml	und	120
19	Banana marmelo em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos.	Kg	800

20	Banana prata	Kg	800
21	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 25g.Caixa 24x25g	Caixa	25
22	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.	Kg	600
23	Batata inglesa comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	Kg	2000
24	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 400 gramas	Und	15
25	Bebida láctea fermentada ("iogurte") produto pasteurizado, adoçado, sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 litro.	Lt	250
26	Bebida láctea fermentada ("iogurte") zero açúcar produto pasteurizado, sem adição de açúcar e com sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.170g	Und	400

27	Berinjela de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, firme e intacta, isenta de material terroso, sem danos físicos ou mecânicos, livre de parasitas e larvas.	Kg	333
28	Beterraba sem folhas, bulbos de tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície.	Kg	960
29	Biscoito de polvilho isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente.100g	Und	150
30	Bolacha doce tipo maisena ou maria ou leite produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual.20x400g	Caixa	120

31	<p>Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g</p>	Caixa	120
32	<p>Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individual com peso aproximado de 26g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Caixa 44 unidades</p>	Caixa	70

33	Bolacha salgada integral produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g	Caixa	120
34	Brócolis cor verde escura, firme, compacta, s em sinais de murcho.	Maço	700
35	Café em pó torrado e moído, extra forte, embalagem a vácuo, grãos de café tipo 2 a 6 na Classificação Oficial Brasileira, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agrtron; espécie 100% arábica, tipo superior ou acima, com nota maior que 6,5 na escala sensorial de qualidade do café (Programa de Qualidade do Café), aroma característico do produto, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou de terra, ausência de grãos pretos, verdes e fermentados (PVA). Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Fardo 10x500g	Fardo	400
36	Caldo de carne, caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade. 126g	Und	80

37	Caldo de galinha caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade.126g	Und	50
38	Canela em pau, produto natural em casca, cheiro característico. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 400g	Und	170
39	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g	Und	120
40	Capim cidreira in natura para chá, em palha seca picotada e não moída. Caixa 100g	Caixa	300
41	Cará	Kg	420
42	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída ou cortada em tiras ou cubos. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	2800
43	Carne bovina de 2ª cortada em bifes (paleta grossa), resfriada, de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	2800
44	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	kg	2500

45	Catchup - Molho Catchup, condimento preparado tipo Catchup. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e conservador INS 211. Embalado em recipiente de 200g.	Und	20
46	Cebola branca ou roxa	Kg	700
47	Cenoura sem folhas, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio ou grande, sem ferimentos ou corpos estranhos.	kg	1500
48	Cereal infantil banana e maçã de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, preparado a partir de matérias-primas sãs, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Embalagem em polietileno bem vedada. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.230g	Und	450
49	Chá de camomila caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	300
50	Chá de erva cidreira caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	300
51	Chá de erva doce caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	300
52	Chá de hortelã caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	300
53	Chá de morango caixa contendo 10 sachês de 1,5g cada - Unidade 15g. Caixa 1x10	Caixa	150
54	Cheiro verde	Maço	1500
55	Chuchu	Kg	900
56	Coco ralado isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	150

57	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	350
58	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	200
59	Cookie diet isento de sacarose (açúcar). Validade mínima 180 dias. 150g	Und	300
60	Couve	Maço	500
61	Couve Flor fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	500
62	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, sem tempero.	Kg	2400
63	Cravo da índia constituído por botões florais sãos, secos e limpos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	50
64	Creme de arroz produto obtido do amido de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. Produto sem glúten. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.200g	und	100
65	Creme de leite com 25% de gordura de origem animal.200g	Und	150

66	Ervilha em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g	Und	180
67	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Fardo 24x350g	Fardo	12
68	Farinha de aveia isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. 200g	Und	300
69	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, grossa, tipo caseira, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 20x500g	Fardo	15
70	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. 10x 1kg	Fardo	90
71	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.30x1kg	Fardo	80
72	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. 250g	Und	100

73	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. 250g	Und	300
74	Fígado bovino cortado em tiras.	Kg	260
75	Filé de tilápia congelado produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Cichlidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa toailete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.	Kg	1500
76	Flocos de milho pré-cozido isento de sujidades, parasitas e larvas. 500g	Und	300
77	Frango inteiro congelado e sem tempero.	Kg	2400
78	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).20x500g	Fardo	50

79	Geleia tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. 15x230g	Caixa	20
80	Inhame	Kg	300
81	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g	Und	300
82	Jiló fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	300
83	Laranja pêra	Kg	800
84	Leite condensado Embalagem Tetra Pack - Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Embalagem tetra pak de 340gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Unidade 395g	und	100
85	Leite em pó produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. 25x400g	Fardo	70

86	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. 12x1L	Fardo	50
87	Leite integral zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L	Fardo	60
88	Limão De primeira, fresco, maduro, polpa intacta, livre de sujidades.	Kg	300
89	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração.	Kg	560
90	Maçã vermelha nacional	Kg	800

91	Macarrão com ovos espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	Fardo	40
92	Macarrão com ovos padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	Fardo	60
93	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. 500g	Und	60
94	Mamão formosa	Kg	800
95	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.	Kg	2000
96	Manga boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, madura.	Kg	500
97	Manteiga - Manteiga Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500g.	Und	120
98	Maracujá boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, polpas firmes e intactas.	Kg	350

99	Margarina de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo entre 65% a 80% de lipídios e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g	Fardo	80
100	Melancia redonda, graúda, bem desenvolvida e madura.	Kg	350
101	Melão	kg	350
102	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	Fardo	20
103	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g	Fardo	20
104	Milho verde em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 200g	Und	300
105	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas	Bandeja	576

106	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.450g	Und	50
107	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	240
108	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	Und	50
109	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g	und	100
110	Ovo de galinha, branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Cartela com 30 unidades	Cartela	360
111	Ovo de galinha, branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 360 und	Caixa	30

112	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	Und	20
113	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.300g	Und	400
114	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	kg	480
115	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.500g	Und	300

116	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	Kg	2000
117	Pasta de alho produto obtido pela mistura da polpa do alho in natura de boa qualidade, odor e sabor próprio do produto, sem adição de pimenta, apresentando-se sob a forma pastosa e coloração bege claro. Fardo 12x800g	Fardo	90
118	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem com 850g - 50 und de 17g	Und	30
119	Peito de frango congelado, sem tempero.	Kg	2400
120	Pepino primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	300
121	Pimentão primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	120
122	Pó para preparo de sobremesa de gelatina contendo corante natural sabores morango, uva, abacaxi, contendo corante natural, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Similar ou superior a marca Dr. Oetker®. 20g	Und	300

123	Pó para preparo de sobremesa de gelatina diet sem adição de sacarose (açúcar), sabores morango, uva, abacaxi, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.12g	Und	350
124	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 1 Kg.	kg	500
125	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	kg	250
126	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado.	Kg	300
127	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração interna branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.	kg	300
128	Quiabo primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	500
129	Repolho verde	kg	300

130	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g ou 25g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	kg	350
131	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg	Fardo	20
132	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	380
133	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml.Fardo 12x 500ml	Fardo	150
134	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.Fardo 12x500ml	Fardo	150

135	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml.Fardo 12x500ml	Fardo	150
136	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 500ml	Fardo	150
137	Tempero completo tradicional, constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. 1kg	Und	24
138	Tempero em pó sachê diversos sabores, de 1ª qualidade. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. 60g	Und	30
139	Tomate tipo maçã, tamanho médio, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	Kg	1600
140	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. 500g	Und	120

141	Vagem	Kg	200
142	Vinagre de vinho produto obtido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Não será aceito o produto produzido mediante fermentação acética de solução aquosa de álcool. 750MI	Und	170
143	Refrigerante a base de cola 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Fardo 6x2L	Fardo	60
144	Refrigerante a base de guaraná 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 6x2L	Fardo	60
145	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: coxinha de frango, quibe frito, empadinha de frango, pastelzinho de carne, enroladinho de queijo.	Cento	100

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

a) Razão da Necessidade da Aquisição:

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gênero alimentícios, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das demais unidades de saúde vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde.

A alimentação hospitalar constitui elemento essencial no processo de recuperação e manutenção da saúde dos pacientes, sendo parte integrante da assistência prestada, devendo atender a critérios rigorosos de qualidade, valor nutricional e segurança alimentar. Nesse sentido, a garantia do fornecimento contínuo de gênero alimentícios é indispensável para o adequado funcionamento das unidades de saúde.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao planejamento das contratações públicas, a Administração deve demonstrar a necessidade da contratação e o interesse público envolvido, conforme disposto no art. 18, que estabelece a obrigatoriedade de planejamento adequado das contratações, bem como no art. 11, que prevê a busca pela melhor solução para atendimento da necessidade pública.

Adicionalmente, a contratação está em consonância com os princípios previstos no art. 5º da referida lei, tais como legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público, uma vez que a ausência ou descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios comprometeria diretamente a prestação dos serviços de saúde, podendo acarretar prejuízos à assistência aos pacientes e às condições de trabalho dos profissionais.

Destaca-se, ainda, que os gêneros alimentícios são insumos de consumo contínuo, sendo imprescindível a adoção de medidas que garantam o abastecimento regular das unidades, evitando situações de desabastecimento, improvisação ou aquisições emergenciais, que podem resultar em prejuízos à Administração Pública.

Além disso, a presente contratação visa atender não apenas o Hospital Municipal, mas também as demais unidades de saúde que, embora não forneçam refeições completas, disponibilizam estrutura de apoio aos servidores, incluindo a oferta de itens básicos como café, chá e correlatos, garantindo condições mínimas de conforto e bem-estar no ambiente de trabalho.

Dessa forma, a realização da presente contratação mostra-se necessária, adequada e imprescindível para assegurar a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços públicos de saúde, atendendo ao interesse público e às disposições legais vigentes.

b) Justificativa do Quantitativo da Aquisição Demandada: Considerando o quantitativo registrado, foi estimado numa previsão de consumo pelas unidades e no quantitativo utilizado nos anos anteriores;

Considerando as quantidades relacionadas visam à manutenção dos serviços respectivos durante o período de 12 (doze) meses, evitando a manutenção de estoques elevados ou o não

atendimento de requisições por falta de materiais.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e no art. 28 e 29, da Lei Federal nº 14.133/2021. Confira-se:

CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL:

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

[...]

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 2021:

Art. 28. São modalidades de licitação:

I – Pregão;

[...].

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

6.1. O objeto constitui-se bem comum, nos termos incisos XIII, do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

7. PADRONIZAÇÃO

7.1. O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Município de Alexânia/GO ainda não foi implantado. Desse modo não foi possível utilizar tal catálogo. Porém, esclarece-se que as

descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas por profissionais competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do objeto são aquelas estritamente necessárias para aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

8. ESTIMATIVA DE CUSTO

8.1. Considerando orçamento prévio recebido, levantado com empresa que atua nesse ramo de atividade e pesquisa de preço no painel de preço, o valor global estimado para a aquisição do item objeto deste Instrumento é de **R\$ 1.078.445,05 (Hum milhão setenta e oito mil quatrocentos e quarenta e cinco reais e cinco centavos)**, conforme tabela apresentada no Anexo I, deste Termo.

9. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. O pagamento da aquisição pretendida por meio deste Termo de Referência correrá à conta das seguintes dotações:

LOCAL	DOTAÇÃO	FICHA	FONTE	SUB ELEMENTO
FMS	13.04.10.122.1310.2033.3.3.90.30	454	102	7
FMS/MAC	13.04.10.302.1310.2035.3.3.90.30	495	102 107	7
FMS/PAB	13.04.10.301.1310.2034.3.3.90.30	486	102 107	7

9.2. Poderá ocorrer remanejamento de dotação caso se faça necessário para a devida readequação das futuras despesas.

10. VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.

10.2. Esse prazo poderá ser prorrogado, considerando os limites máximos definidos na Lei nº 14.133/2021.

11. PARTICIPAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Poderão participar da licitação, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto.

11.2. Não poderão participar deste processo licitatório os Fornecedores/Prestadores que se encaixarem em alguma das previsões dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e/ou que não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.

11.3. Demais critérios de participação e critérios de seleção do fornecedor serão estabelecidos

no Edital da Licitação.

12. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1. A documentação de habilitação será estabelecida no Edital de Licitação, sendo exigido do licitante vencedor a apresentação de pelo menos os seguintes documentos, dentro do prazo de validade, sob pena de desclassificação:

12.1.1. Registro comercial, Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e documento de identificação dos sócios;

12.1.2. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.1.3. Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

12.1.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Municipais, da Sede do Fornecedor;

12.1.5. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, da Sede do Fornecedor;

12.1.6. Certidão de Regularidade com o FGTS;

12.1.7. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

12.1.8. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

13. LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO

13.1. A ordem de compra/fornecimento será encaminhada a empresa vencedora, a qual deverá providenciar a entrega do objeto no prazo estabelecido no Edital de Licitação e neste Termo de Referência.

13.2. O objeto deve ser entregue sob garantia de qualidade e deverá ser fornecido pela empresa de acordo com as especificações estabelecidas no presente termo.

13.3. Os produtos/serviços objetos deste instrumento deverão ser fornecidos de acordo com a necessidade da Solicitante/Contratante, durante toda a vigência da ata de registro de preço ou contratos, de acordo com as especificações deste Termo de Referência e seus anexos, devendo ser iniciados após a assinatura da ata e registro de preço ou contrato, do recebimento da ordem de compra/fornecimento, salvo em casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados pela Contratada.

13.4. A Contratada deverá comunicar a entrega dos itens na sede da Secretaria correspondente, em dias úteis e em horário comercial.

13.5. No ato da entrega o servidor da CONTRATADA deverá acompanhar o (a) fiscal da ata ao almoxarifado da Secretaria Municipal de Saúde, localizada no endereço abaixo especificados:

Secretaria Municipal Saúde: situada na Rua 15 de Novembro, Quadra 100, Lote 01 ao 04 –

Área Especial, Alexânia, Goiás, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, das 07h (sete horas) às 17h (dezessete horas), conforme informado na ordem de fornecimento.

14. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

14.1. A entrega dos bens desta licitação deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da ordem de fornecimento.

14.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias corridos, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

14.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

14.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias corridos, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

14.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

14.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

15. PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Fornecedora/Contratada.

15.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar o fornecimento ou execução do objeto dessa de licitação.

15.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá conter no mínimo o endereço da Fornecedora/Contratada, o número de inscrição no CPF/CNPJ, o Banco com os números da Agência e da Conta Corrente, a descrição precisa do bem fornecido/executado (marca, fabricante e procedência), a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total dos itens fornecidos, expressos em moeda nacional com até duas casas decimais após a vírgula, e a data do seu fornecimento.

15.4. A Fornecedora/Contratada deverá juntar à Nota Fiscal ou Fatura as certidões de regularidade fiscal exigíveis na legislação de regência da matéria.

15.5. Ocorrendo a devolução da Nota Fiscal ou Fatura por erro, rasura ou outro motivo, a contagem do prazo prevista no subitem 15.1. deste Termo de Referência será iniciada a partir da data de entrega da nova Nota Fiscal ou Fatura.

15.6. O valor a ser pago corresponderá exclusivamente à quantidade fornecida de itens objeto desta licitação.

15.7. A emissão da Ordem Bancária para pagamento apenas poderá ser efetuada após a conferência da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada por servidor indicado para tal e das certidões referidas no subitem 15.4. deste Termo de Referência.

15.8. Constatada a situação de irregularidade fiscal ou trabalhista da Fornecedora/Contratada, essa deverá ser notificada, por escrito, pelo Adquirente para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.

15.9. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal ou Fatura, estes serão restituídos à Fornecedora/Contratada, não respondendo o Adquirente por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação do pagamento correspondente.

16. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

16.1. Obrigações do Adquirente:

16.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Fornecedora/Contratada, de acordo com as cláusulas deste Termo de Referência e de sua proposta;

16.1.2. Receber o item da Fornecedora/Contratada de acordo com as especificações e condições previstas neste Termo de Referência;

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

16.1.4. Notificar a Fornecedora/Contratada por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

16.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora/Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

16.1.6. Efetuar o pagamento à Fornecedora/Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência; e

16.1.7. Empenhar os recursos orçamentários necessários ao pagamento do objeto deste Termo de Referência.

16.2. Obrigações da Fornecedora/Contratada:

16.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, bem como em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto desta de licitação;

16.2.2. Entregar/executar fielmente os itens objeto desta Licitação, no prazo e condições especificadas nesse Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

16.2.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, os itens que estejam em desacordo com a especificação e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, contado esse prazo do momento em que for recusado o seu recebimento;

16.2.4. Comunicar ao Adquirente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede

a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de fornecimento previsto, com a devida comprovação;

16.2.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

16.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento dos itens objeto desta Licitação, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 da Lei Federal nº. 8.078/90;

16.2.7. Responder civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Adquirente e/ou terceiros;

16.2.8. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto deste Termo de Referência, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença;

16.2.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Licitação;

16.2.10. Respeitar as normas de controle e de fluxo de pessoas nas dependências do Adquirente.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1 Fica expressamente vedado à Fornecedora, a subcontratação para o fornecimento do item objeto deste Termo de Referência.

18. DO REAJUSTAMENTO

18.1. A periodicidade de reajuste dos valores será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA.

18.2. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

18.3. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

18.4. **Justificativa da escolha do índice IPCA:** A escolha do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajuste no edital é justificada pela sua ampla aceitação e reconhecimento como um dos principais indicadores da inflação do país. O IPCA, **calculado** e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), reflete a variação de preços no mercado para o consumidor final, englobando uma vasta gama de **produtos** e serviços consumidos. Utilizar o IPCA como índice de reajuste assegura que o valor dos contratos se mantenha atualizado e alinhado com a realidade econômica, garantindo equidade tanto para a administração pública quanto para os fornecedores e prestadores de serviços. Isso permite que as variações nos custos de materiais e serviços, influenciadas pela inflação, sejam devidamente compensadas, assegurando a continuidade e a qualidade das entregas sem comprometer a saúde financeira dos contratados.

18.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

18.6. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

18.7. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

19. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

19.1. É facultado o reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados na Ata de Registro de Preços/Contratos, desde que presentes as hipóteses previstas expressamente na Lei 14.133/2021.

19.2. A Contratada deverá apresentar a nota fiscal de aquisição de insumos do Distribuidor entre outros gastos, para justificar eventuais variações para mais ou para menos no preço dos itens que influencie no objeto da Ata/Contrato.

20. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

20.1. Nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do item, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

20.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

20.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato/objeto, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20.4. A função de fiscal de contrato deve ser atribuída a servidor com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado, designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato.

21. SANÇÕES

21.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, o Adquirente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Fornecedor/Contratada as penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, e no Decreto Municipal nº 079/2019 e suas alterações.

22. SUSTENTABILIDADE

22.1. A presente contratação deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental, em consonância com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a promoção do

desenvolvimento nacional sustentável como um dos objetivos das contratações públicas. Nesse contexto, a aquisição de gêneros alimentícios deverá priorizar práticas que minimizem os impactos ambientais ao longo de toda a cadeia de fornecimento, desde a produção até a entrega final dos produtos.

22.2. A contratação será realizada com base em levantamento de demanda real das unidades de saúde, priorizando o fornecimento parcelado, a fim de evitar desperdícios, especialmente de produtos perecíveis, contribuindo para o uso racional dos recursos públicos e naturais.

22.3. Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos que possuam embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, bem como aqueles provenientes de processos produtivos sustentáveis, respeitando a viabilidade econômica e a competitividade do certame.

22.4. Serão adotadas medidas de controle de estoque, armazenamento adequado e planejamento de preparo das refeições, visando minimizar perdas e descarte de alimentos, contribuindo para a redução de resíduos orgânicos.

22.5. Os fornecedores deverão adotar boas práticas logísticas, buscando otimizar rotas de entrega e reduzir a emissão de poluentes, especialmente no transporte de produtos perecíveis.

22.6. As unidades de saúde deverão promover a correta separação e destinação dos resíduos gerados, incluindo embalagens e resíduos orgânicos, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

22.7. A contratada deverá atender à legislação ambiental aplicável, adotando práticas que reduzam impactos ao meio ambiente, podendo ser exigida a comprovação dessas condições sempre que necessário.

22.8. A adoção de critérios de sustentabilidade na presente contratação visa não apenas atender às exigências legais, mas também promover a responsabilidade socioambiental da Administração Pública, contribuindo para a preservação dos recursos naturais e para o desenvolvimento sustentável.

22.9. Dessa forma, busca-se conciliar a eficiência na prestação dos serviços públicos de saúde com práticas ambientalmente responsáveis, garantindo benefícios à coletividade no presente e no futuro.

23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1. A apresentação de Proposta indica que a Interessada concorda plenamente com todas as condições estabelecidas no Edital e em seus anexos.

23.2. Já deverão estar incluídas no preço ofertado pela Interessada todas as despesas indispensáveis ao fornecimento dos serviços/materiais objeto do Edital.

23.3. Não utilização total do quantitativo não obriga a Contratante a repassar nenhum valor a CONTRATADA, ou seja, serão pagos a CONTRATADA apenas o que for executado.

23.4. O Contratante não aceitará, sob o pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Contratada para terceiros.

23.5. Na aplicação da licitação, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da

segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições previstas em leis específicas.

23.6. Fica eleito o Foro da Comarca de Alexânia/GO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as lides porventura instaladas em decorrência do presente processo firmado para execução do objeto descrito neste Termo.

Alexânia/GO, 22 de abril de 2026.



HILTON ALVES DE SOUZA JÚNIOR
Secretário Municipal de Saúde
Port. nº 175/2026