

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se:

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Açúcar: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, misturas e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Quilograma	150
2	Adoçante dietético natural líquido à base de steviosídeo. Ingredientes: água, edulcorante natural steviosídeo. Embalagem de 100 ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	30
3	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas são e limpa, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	43
4	Arroz: Grão O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes hermético de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Quilograma	375
5	Biscoito doce Tipo Maria: Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: duplamente protetora com três divisórias em Saco de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	300
6	Biscoito Salgado Cream Cracker Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: duplamente protetora com três divisórias em Saco de polietileno atóxico, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	300
7	Café: torrado e moído, com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante, pacote com 250g, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constatando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.	Unidades	180
8	caldo de galinha tablete 57g	Unidades	150
9	Carne bovina de primeira qualidade, resfriada, sem sal, sem tempero, sem molho, acondicionada de embalagens fechadas hermeticamente. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais	Quilograma	100

	sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões e coágulos.		
10	Carne suína resfriada sem ossos em cubos, Embalagem individual em kg conforme pedido. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Kg.	Quilograma	100
11	Colorau em pacote com 100g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Pacotes	200
12	Cominho em pacote com 100g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Pacotes	100
13	Coxa e sobrecoxa (kg): Produto com tolerância de variação até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Embalagem hermeticamente lacrada. inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE) contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade.	Quilograma	125
14	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	Unidades	81
15	Doce goiabada 600g	Unidades	100
16	Extrato de tomate= simples e concentrado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem: Deve estar intacto, em embalagem do tipo Tetra Pack de 300 g. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	Unidades	180
17	Farinha de Mandioca 1kg	Quilograma	30
18	Farinha de trigo 1 Kg	Quilograma	40
19	Feijão Macassa sempre verde contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	113
20	Feijão mulatinho Tipo 1, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	375
21	Flocão de milho pré cozido: Produto de 1ª qualidade 100% natural, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas; A rotulagem deve atender as legislações vigentes. Validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade.	Unidades	375
22	Leite de coco padronizado para embalagem de 200ml. Natural, concentrado, açucarado, 9 a 11% de Gorduras, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de plástico. Caixa com 24 unidades de 200 ml cada.	Unidades	10
23	Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem hermeticamente lacrada com 200g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote e registro no órgão competente SIF.	Unidades	313
24	Macarrão Comum Espaguete (embalado em pacote hermético de 400g). Macarrão de sêmola. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno, bem vedado, de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Pacotes	500
25	Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.	Unidades	60
26	Milho de Munguzá classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Informação sobre glúten. (Pacote hermético de 500g).	Unidades	50
27	Óleo de soja refinado: 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	150
28	Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, casca firme, poroso, limpo e sem rachaduras. Entrega em dúzias, embalados em bandejas. Com inspeção sanitária.	Bandejas	380
29	Polpa de fruta, acerola congelada, pacote de 1kg hermeticamente lacrado contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Quilograma	250
30	Sal Refinado Iodado: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Quilograma	45

31	Salsicha tipo Hot Dog, a base de carne de frango, integras conservada em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes. Embalagem hermeticamente fechada com 3Kg cada unidade.	Pacotes	63
32	Sardinha ao óleo comestível: produto elaborado com sardinhas integras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. (embalagem de 125g) Sardinha.	Unidades	270
33	Vinagre de álcool: Características Técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Unidades	39
34	Xerém de milho contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (embalado em pacote hermético de 500g).	Unidades	100
35	Feijão preto contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade (Pacote Hermético de 1Kg)	Quilograma	188
36	Maionese, Tipo Tradicional, A Base De Ovos Pasteurizados, Óleos E Outras Substâncias Permitidas, De Consistência Cremosa, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Isento De Sujidades E Seus Ingredientes De Preparo Em Perfeito Estado De Conservação E Livre De Gordura - Maionese, Tipo Tradicional, A Base De Ovos Pasteurizados, Óleos E Outras Substâncias Permitidas, De Consistência Cremosa, Cor, Cheiro E Sabor Próprios, Isento De Sujidades E Seus Ingredientes De Preparo Em Perfeito Estado De Conservação E Livre De Gordura Trans. Embalada Em Sachês, Íntegros E Resistentes Que Garantam A Integridade Do Produto E Com Peso Líquido De 200G, Contendo As Informações Mínimas: Marca, Endereço De Fabricação, Data De Produção E Validade, Ingredientes E Informação Nutricional. O Produto Deverá Estar Intacto E Apresentar Validade Mínima De Seis Meses A Partir Da Data De Entrega E Registro Nos Órgãos Competentes	Unidades	10
37	Carne Salgada - Carne Salgada Tipo Corte: Ponta De Agulha - Charque, Origem: Bovina, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Seco(A)	Quilograma	200
38	Carne Bovina In Natura, Tipo Corte Acém, Apresentação Moida, Estado De Conservação Congelado(A)	Quilograma	48
39	Biscoito - Biscoito Apresentação: Retangular , Tipo: Club Social , Classificação: Salgado , Aplicação: Alimentação Humana	Unidades	330
40	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo: Ervilha 200g	Unidades	72
41	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade: Merluza , Tipo Corte: Filé , Apresentação: Sem Pele , Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	123
42	Embutido - Embutido Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A)	Quilograma	75
43	Legume Em Conserva - Legume Em Conserva Tipo: Milho Verde	Unidades	72
44	Carne De Ave In Natura, Tipo Animal Frango, Tipo Corte Peito, Apresentação Cortada Em Tiras, Estado De Conservação Congelado(A), Processamento Sem Pele, Sem Osso	Quilograma	186
45	Peixe In Natura - Peixe In Natura Variedade: Corvina, Tipo Corte: Posta, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	Quilograma	48

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estar presente a situação prevista no inciso IV, do Art. 49, todos da Lei 123/06: Licitação dispensável - Art. 75, VIII, da Lei 14.133/21.

4.2.No processo, portanto, deverá ser considerado quaisquer fornecedor que se enquadre nos requisitos da norma para as hipóteses de dispensa de licitação, inclusive as Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

5.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

5.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

5.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

6.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

6.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

6.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de regularidade e qualificação exigidas no

respectivo processo de contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

6.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente apresentou a documentação de regularidade e qualificação exigidas quando da instrução do referido processo de contratação direta.

6.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

7.1.0 prazo máximo para a execução do objeto desta contratação está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

7.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.

7.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

7.3.A vigência da presente contratação será determinada: 3 (três) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

8.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

8.1.Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

8.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anuidade.

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

8.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.8.0 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

8.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9.0.DO PAGAMENTO

9.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

10.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do fornecedor, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

10.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do fornecedor de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

11.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

12.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

13.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1.0 fornecedor ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

13.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Santa Maria do Cambuca - PE, 03 de Janeiro de 2025.

SILVANA MARIA DE LIMA
Secretária de Saúde

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para o Fundo Municipal de Saúde de Santa Maria do Cambucá.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:"

...

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Santa Maria do Cambuca - PE, 03 de Janeiro de 2025.

SILVANA MARIA DE LIMA
Secretaria de Saúde