

TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO Nº 0117/2025

1. OBJETO

Constitui o objeto do presente Termo de Referência a de gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios de cozinha para a elaboração das refeições dos pacientes internados, acompanhantes, pacientes em observação e servidores em horário de trabalho no Hospital Municipal José Valdir Antunes de Oliveira, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS:

GRUPO I – ARROZ

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
1	Arroz branco agulhinha tipo 1 - Embalagem com 5 kg. Classe grãos longos, subgrupo polido. Com rótulo, data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida e impermeável. Isenta de matéria terrosa; isenta de parasitas; isenta de detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de arroz. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca referência: Prato fino; Tio Lautério; Tio João; Guacira Specialle.	PCTE	1000
2	Arroz integral tipo 1 - Embalagem com 1 kg. Classe grãos longos e inteiros. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de arroz. A embalagem deverá conter	PCTE	100

	exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca referência: Urbano; Prato fino; Tio João. Zaeli		
3	Macarrão parafuso (com ovos) – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de macarrão. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca referência: Liane; Santa Maria; Petybon; Renata.	PCTE	900
4	Macarrão conchinha (com ovos) – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca referência: Liane; Santa Maria; Petybon; Renata;	PCTE	380

5	Massa de lasanha – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de alimento. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca referência: Liane; Santa Maria; Petybon; Renata.	PCTE	150
6	Milho de pipoca – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de alimento. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	170
7	Milho de Canjica BRANCA– Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de canjica. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	200
8	Pão Francês – 50g. Produto de boa qualidade, isento de bolores e parasitas	KG	2000
9	Pão de Forma – Embalagem 400g. Produto de boa qualidade, isento de bolores e parasitas.	PCT	150

10	Pão de Forma Integral – Embalagem de 450 g. Produto de boa qualidade, com 100% de farinha integral sem farinha branca na composição, isento de bolores e parasitas. Marca referência: Wickbold Nutrella Pullman Panco	PCT	50
----	--	-----	----

GRUPO II – FEIJÕES

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
11	Feijão Carioca tipo 1 – Embalagem com 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de feijão. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	KG	1200
12	Feijão Preto tipo 1 – Embalagem com 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de feijão. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	KG	300
13	Lentilha – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de lentilha. A	KG	50

	embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
--	---	--	--

GRUPO III – FARINHAS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
14	Amido de Milho – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	150
15	Farinha de trigo tipo 1 especial sem fermento – Embalagem de 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	KG	550
16	Farinha de mandioca torrada tipo 1, seca, fina – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	400
17	Farinha de milho mimoso (fubá) – Embalagem com 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de	KG	350

	animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
18	Farinha de milho em flocos (flocão) – Embalagem com 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de alimento. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	KG	50
19	Fermento Químico. Embalagem com 100g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	500
20	Trigo para Kibe – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	200

GRUPO IV – AÇÚCARES E ADOÇANTES

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
------	---------------------	-------------------	------------

21	Açúcar Cristal – Embalagem com 2 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	1000
22	Achocolatado instantâneo, vitaminado e em pó – Embalagem com 400g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	PCTE	50
23	Adoçante Stévia - Adoçante natural. Sem presença de sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem com 80 ml. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável.	UNID	100

GRUPO V – ÓLEOS E GORDURAS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
24	Azeite de oliva extra virgem - Embalagem com 500 ml. Com nível de acidez máxima de 0,6%. A embalagem deve estar lacrada e deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número	UNID	110

	de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
25	Maionese – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade, fornecido em embalagem selada, deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	200
26	Margarina com sal – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade, fornecido em embalagem selada, deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca de referência: Doriana; Qualy Delicia; Primor; Coamo; Vigor	UN	300
27	Margarina Light – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade, fornecido em embalagem selada, deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica. Marca de referência: Doriana; Qualy Delicia; Primor;	UNID	600
28	Óleo de soja – Embalagem com 900 ml. Produto de boa qualidade, fornecido em embalagem selada, deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência,	UNID	1200

	informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
--	--	--	--

GRUPO V – CAFÉ E CHÁS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
29	Café torrado e moído, com aspecto de pó fino, homogêneo, a cor variando do castanho claro ao castanho escuro embalado a vácuo acondicionado em embalagem de polipropileno original de fabricante, devendo conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável, com 500 gramas, selo ABIC de pureza e qualidade, com prazo de validade de no mínimo de 3 meses. Marca referência: Caboclo; Três corações; Melitta; Pilão; Café brasileiro.	PCTE	1560
30	Chá mate tostado – Embalagem com 250g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa e fungos. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	720
31	Camomila – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência,	UNID	110

	informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
32	Erva doce – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	110
33	Canela em pó – Embalagem com 500g, Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável e atóxica.	UNID	50
34	Canela em rama – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. A embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	30
35	Chocolate 50% Cacau – Embalagem com 800g. Ingredientes: Cacau, açúcar e aromatizantes idêntico ao natural. Produto de boa qualidade. A embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável e atóxica.	UNID	30
36	Cravo da Índia – Embalagem com 7g. Produto de boa qualidade. A embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável e atóxica.	UNID	100

GRUPO VI – BOLACHAS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
37	Bolacha de água e sal (água e sal) – Embalagem dupla com 345g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. b9), açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha enzima protease, metabissulfito de sódio e aromatizante. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável e atóxica. Marca de referência: Triunfo Dallas Aymoré	PCTE	1200
38	Bolacha doce (biscoito maisena) – Embalagem dupla com 345g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. b9), açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio) e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha enzima protease, metabissulfito de sódio e aromatizante. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade,	PCTE	1200

	amplamente protegida e impermeável e atóxica. Marcas de referência: Triunfo Dallas Aymoré		
--	--	--	--

GRUPO VII – MOLHOS E TEMPEROS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
39	Açafrão em pó – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	20
40	Colorífico – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	100
41	Extrato de tomate – Embalagem com 340g. A embalagem não pode estar estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	1100
42	Folha de louro – Embalagem com 250g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional,	UNID	10

	número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.		
43	Noz moscada – Embalagens com 2 unidades. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	80
44	Orégano – Embalagem com 500g. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	100
45	Sal refinado – Embalagem com 1 kg. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais e umidade, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	KG	380
46	Vinagre – Embalagem de 750ml. Fermentado, acético de frutas, cereais de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem não pode estar estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida e impermeável e atóxica.	UNID	200

GRUPO VIII – ENLATADOS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
------	---------------------	-------------------	------------

47	Milho verde em conserva – Embalagem com 280g. A embalagem não pode estar estufada, isenta de fungos e parasitas, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	1200
48	Ervilha em conserva – Embalagem com 280g. A embalagem não pode estar estufada, isenta de fungos e parasitas, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	800

GRUPO IX – LEITES E DERIVADOS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
49	Creme de leite – Embalagem com 200g. A embalagem não pode estar amassada e estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	750
50	Leite Condensado – Embalagem com 395g. A embalagem não pode estar amassada e estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	UNID	500
51	Leite desnatado longa vida. Embalagem tetrapark de 1 litro. Ingredientes: Leite desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Não Contém Glúten. Contém Lactose. A embalagem não pode estar amassada e estufada, devendo	LT	380

	estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.		
52	Leite integral longa vida – Embalagem tetrapark de 1 litro. Ingredientes: Leite integral, estabilizantes: trifosfato de sódio, citrato de sódio. Não Contém Glúten. Contém Lactose. A embalagem não pode estar amassada e estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	LT	2800
53	Leite sem lactose – Embalagem tetrapark de 1 litro. Leite integral, enzima lactase, estabilizantes: trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Contém Glúten. Não Contém Lactose. A embalagem não pode estar amassada e estufada, devendo estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxico.	LT	100

GRUPO X – SOBREMESAS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
54	Pó para gelatina diet – Embalagem com 20g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	2600
55	Grão de Sagu – Embalagem com 500g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e	PCT	50

	detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
56	Suco de uva integral – Embalagem de 1 litro. Produto de boa qualidade, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	LT	50

GRUPO XI – FUNCIONAIS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
57	Semente de linhaça – Embalagem com 200g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	10
58	Semente de Chia – Embalagem de 200g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	10
59	Granola tradicional com castanha sem açúcar – Embalagem com 1kg.	UNID	100
60	Aveia em flocos – Embalagem com 200g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação,	UNID	120

	procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.		
--	---	--	--

GRUPO XII – OUTROS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
61	Azeitona verde em conserva sem caroço e não fatiada – Embalagem com 330g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	250
62	Uva Passa – Embalagem com 150g. Produto de boa qualidade. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais.	UNID	180
63	Coco ralado (MÉDIO) seco – Embalagem 250g. Sem adição de açúcares. Isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e detritos de animais e vegetais, a embalagem deve estar selada e conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, amplamente protegida, impermeável e atóxica.	UNID	100

GRUPO XIII – HORTIFRUTIGRANJEIRO

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
64	Abacaxi pérola - de boa qualidade, inteiro, sem lesões ou perfurações, isento de parasitas. Com sabor e odor característico. No ponto de maturação adequado para o consumo.	UIND	600

65	Abobrinha brasileira verde – Isenta de enfermidades, parasitas, material terroso e umidade externa anormal. Inteira, sem lesões ou perfurações.	KG	800
66	Abóbora cabotiã – Madura de boa qualidade, inteira, sem lesões ou perfurações, isento de parasitas.	KG	650
67	Folhas verde - Alface (pé), almeirão e rúcula – crespa, fresca, intactas e de boa qualidade. Com folhas verdes, sem áreas escuras e/ou queimadas, firmes, limpas e isentas de sujidades e/ou substâncias terrosas e sem traços de deterioração. Não será aceito se o produto apresentar parasitas ou larvas, se estiver danificada ou com grau de maturação que impeça a utilização no tempo médio previsto.	PE	4000
68	Alho de boa qualidade, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e limpo, sem lesões ou escurecimento, isento de parasitas, sem perfurações, adequado para o consumo.	KG	1100
69	Banana Nanica – Boa qualidade, com maturação adequada ao consumo. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de enfermidades, parasitas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, material terroso e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	880
70	Batata inglesa - com maturação adequada ao consumo. Tamanho médio, íntegra, sem ruptura, sem indícios de germinação, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de enfermidades, danos mecânicos, parasitas, superfícies pegajosas, material terroso e sujidades.	KG	1560
71	Batata doce – de boa qualidade com maturação adequada ao consumo. Tamanho médio a grande, íntegra, sem ruptura, sem indícios de germinação, com aspecto, cor,	KG	720

	cheiro e sabor característico. Isento de enfermidades, danos mecânicos, parasitas, superfícies pegajosas, material terroso e sujidades.		
72	Berinjela – coloração intensa e característica, com maturação adequada ao consumo. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de enfermidades, parasitas, material terroso e sujidades.	KG	960
73	Beterraba - de boa qualidade fresca, firme, com maturação adequada ao consumo. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de enfermidades, danos mecânicos, parasitas, superfícies pegajosas, material terroso e sujidades.	KG	500
74	Brócolis - limpo e de boa qualidade, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio do transporte.	UN	220
75	Cebola Grande – de boa qualidade, livre de fungos e parasitas, firmes, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio do transporte.	KG	1800
76	Cenoura – de boa qualidade, bem desenvolvida ao ponto de maturação adequado para consumo, sem ramo, fresca, tamanho médio, sem lesões, e firme e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio do transporte.	KG	1800
77	Cheiro verde (salsa e cebolinha-maço), fresca, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, intacta, isenta de enfermidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	MÇ	950
78	Chuchu – de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	400
79	Couve – flor – de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	UN	220

80	Couve (manteiga) em folha - de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	MÇ	900
81	Laranja solta - de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, no ponto e maturação adequados para o consumo, firme, livre de enfermidades, e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	1100
82	Limão Taiti - sem manchas, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	500
83	Maçã nacional vermelha – de boa qualidade, pesando em média, 120g, inteiras, no ponto e maturação adequados para o consumo. Tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	600
84	Mamão formosa, no ponto de maturação adequado ao consumo, inteiro. Tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	600
85	Mandioca sem casca- de boa qualidade, limpa. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniforme, firme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	KG	550
86	Manga fruta in natura, de boa qualidade, no ponto de maturação adequado ao consumo, casca lisa e firme, livre	KG	50

	de enfermidades e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte, não será permitidos perfurações, rachaduras e corte.		
87	Melancia – de boa qualidade. Fresca, apresentando tamanho, cor e coloração uniforme, (casca lisa em tons de verde e a polpa com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas) arredondada ou alongada. Livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	1100
88	Melão – de boa qualidade, fresco. Apresentando tamanho, cor e coloração uniforme. Livre de enfermidades, parasitas e fungos, sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	600
89	Ovos- fresco, classe A, tamanho médio, categoria extra, casca íntegra, sem rachaduras e limpa, contendo a data de fabricação e validade mínima de 15 dias da data do acondicionamento. Tamanho médio. Peso: de 55 a 60g.	DÚZIAS	650
90	Pepino – de boa qualidade, com maturação adequada para o consumo. Livre de enfermidades, parasitas, fungos e sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio no transporte.	KG	220
91	Repolho Branco – de boa qualidade, com maturação adequada para o consumo. Aspecto, cor, cheiro e sabor característico, Livre de enfermidades, fungos e parasitas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte.	KG	650
92	Tomate salada - de boa qualidade, frutos com 60% a 70%, com poupa firme e intacta, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico Livre de enfermidades, fungos, parasitas, material terroso e sujidades, e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte.	KG	1800

93	Vagem Fresca – de boa qualidade, com maturação adequada para o consumo. Aspecto, cor, cheiro e sabor característico, Livre de enfermidades, fungos e parasitas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio no transporte.	KG	320
----	--	----	-----

GRUPO XIV – CARNES (BOVINA, SUÍNA, FRANGO E PEIXE)

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
94	Coxa/sobrecoxa – Congelada ou Resfriada – Embalagem de 500g a 2 kg. De boa qualidade. Com cor, textura característica do produto. Não pode apresentar cor azuladas ou esverdeadas, e nem estar com textura “pegajosa”. A embalagem deve ser transparente, atóxica, resistente e estar lacrada, apresentando: denominação do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (SIM, SIE OU SIF), data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.	KG	2000
95	Coxão Mole (BIFE ou ISCA) – Produto de primeira qualidade, fresco ou resfriado até 5°C. Sem gordura ou aparas, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, consistência firme, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não deverá haver cristais de gelo e sinais de recongelamento. A carnes deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pacote de 2 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor	KG	2000

	de Inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração entre 3 e 9°.		
96	Coxão duro (CUBOS OU BIFE) - Produto de primeira qualidade, fresco ou resfriado até 5°C. Sem gordura ou aparas, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, consistência firme, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não deverá haver cristais de gelo e sinais de recongelamento. A carne deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pacote de 2 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de Inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração entre 3 e 9°.	KG	1000
97	Carne moída (Patinho) - Produto de primeira qualidade, fresco ou resfriado até 5°C, contendo de 4 a 5 % no máximo de gordura. Sem gordura ou aparas, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, consistência firme, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não deverá haver cristais de gelo e sinais de recongelamento. A carne deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pacote de 2 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, apresentando inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF). Transportada em	KG	1900

	veículos fechados com sistema de refrigeração entre 3 e 9°.		
98	Peito de frango sem osso – filé ou sassami - congelado – Embalagem de 1 kg. De boa qualidade, sem pele, sem osso e sem tempero. Com cor, textura característica do produto. Não podendo apresentar cor azulada ou esverdeada, e nem estar com textura “pegajosa”. A embalagem deve ser transparente, atóxica, resistente e estar lacrada, apresentando: denominação do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (SIM, SIE OU SIF), data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.	KG	2000

GRUPO XV – FRIOS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
99	QUEIJO MUÇARELA - Resfriado, de boa qualidade. Com cor, textura característica do produto. Não podendo apresentar cor azulada ou esverdeada, e nem estar com textura “pegajosa”.	KG	250
100	PRESUNTO - Resfriado de boa qualidade. Com cor, textura característica do produto. Não podendo apresentar cor azulada ou esverdeada, e nem estar com textura “pegajosa”.	KG	210

GRUPO XVI – EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS

Item	Descrição Materiais	Unidade de medida	Quantidade
101	Balança Plataforma – 50 kg	UN	1

	Alimentação: Fonte interna ou externa para 110 V / 220 VCA (bivolt automático) Coluna baixa de 410 mm inclusa na balança Potência: Consumo máximo de 15 W. Baixo consumo de energia. Pesagem Capacidade (kg) x Divisão (g): 50x10 Visor: LED Vermelho de alto brilho Display de peso: 5 dígitos (até 999,99) Mastro (cm): 43 cm Frequência da rede elétrica: 50/60 Hz Tensão: Automática para 110 V 220 VCA com tolerância de -15 a + 10% - Fonte Externa Função: Liga / Desliga / Tara / Zero Material da plataforma: Aço Carbono Material da bandeja: Aço Inox 430 Peso da balança embalada: 5kg Cor painel: Grafite Dimensão da plataforma: Comprimento (lateral) 33 cm / Largura (frente) 28 cm Dimensão do produto: Comprimento (lateral) 44,5 cm / Largura (frente) 28 cm / Altura: 43 cm Inmetro Modelo aprovado pelas Portarias 013/04 e 162/04 Garantia de 12 meses para defeito de fabricação.		
102	Bandeja Maxi (Açougue) – Capacidade 38L – Dimensão: 60 cm x 40 cm x 21 cm	UN	10
103	Bandeja plástica maxi retangular, material plástico leitoso – Capacidade 2,7L. Dimensão 30,2x20,8x6,3 cm	UM	7
104	Caixa Plástica com Tampa - Capacidade: 05 litros. Material leitoso alta durabilidade. Dimensões: 34cm (largura) x 16cm (profundidade) x 14cm (altura)	UN	12
105	Caixa Plástica com Tampa material leitoso alta durabilidade - Capacidade: 12 litros;	UN	12

	Dimensões: Com tampa - 440 x 290 x 145 mm Comprimento de 44 cm, largura de 29 cm. E altura de 14.5 cm		
106	Colher de sopa. Feita totalmente em aço inox. Comprimento mínimo 17 cm, Largura mínima 4,5 cm e espessura mínima de 2,5 mm.	UN	120
107	Colher descartável para refeição (grande MASTER) – Embalagem com 50 unidades. Descartável de alta qualidade. Tamanho de 15 cm.	UN	500
108	Copo Plástico Graduado Dosado – Capacidade 500 ML. Dimensões do Produto Altura (cm) 16; Diâmetro (cm) 9; Capacidade 500m	UN	05
109	Copos descartáveis 180 ml. Caixa com 2500 unidades.	CX	180
110	Copos descartáveis 50 ml. Caixa com 500 unidades	CX	90
111	Descascador de legumes (e boleador de legumes e frutas – 2 em 1). Material: poliestireno e aço inox.	UN	5
112	Embalagem plástica para embalar mantimentos. Dimensões: 10x15 cm – Pacote com 1000 unidades.	UN	65
113	Embalagem plástica para embalar mantimentos. Dimensões: 15x25 cm – Pacote com 1000 unidades.	UN	65
114	Espremedor de laranja industrial. 250 w 110 volts – Potência 250 w. Voltagem: 110V/220V (bivolt chaveado). Frequência: 60 Hz. Potência elétrica: 400 w (127vv), 380 w (220V). Potência motor: ½ CV (HP). Cor: Inox /Preto. Tipo: Extrator de suco. Aplicação: Industrial; Rotação: 3.200 Rpm. Material do corpo: Aço Inox; Material da caçamba: Aço inox. Material da tampa: Plástico.	UN	2

	Material do copo: jarra plástica. Capacidade da jarra: 1750 ml; Material das carambolas: Plástico rígido; Fato de proteção: IPX1; Homologado: Inmetro; Dimensões: 40x19x26 cm (altura largura x comprimento).		
115	Faca de mesa com lâmina em aço inox e cabo de polipropileno, durável, higiênica e de boa qualidade, com comprimento mínimo 20 cm, Largura mínima 2,1 cm.	UN	200
116	Faca de serra inox. Feita totalmente em aço inox. Comprimento mínimo 22 cm, Largura mínima de 2 cm.	UN	74
117	Faca para corte de carne. Material: aço inoxidável e cabo de policarbonato. Comprimento mínimo 30 cm, largura mínima 5 cm e peso mínimo de 110 gramas.	UN	10
118	Filtro de Papel 103. Caixa com 30 unidades.	UN	730
119	Garfo descartável para refeição (grande MASTER) – Embalagem com 50 unidades. Descartável de alta qualidade. Mede 18 cm.	UN	500
120	Garfo de inox, com dentes polidos na parte interna, para proporcionar maior conforto no uso, com formato apropriado para a boca e bordas arredondadas, feito totalmente de aço inox, Peso mínimo 32 gramas, Comprimento mínimo 19 cm, Largura mínima 2,3 cm e Espessura mínima 1,6 mm.	UN	74
121	Garfo de mesa em Aço Inox e Cabos de Polipropileno, cabo durável e higiênico de boa qualidade com comprimento mínimo de 19 cm, largura mínima de 2,4, e espessura de 1,6 mm.	UN	200
122	Garrafa Térmica. Capacidade: 1,800L. Material Interior: Vidro. Material exterior: Aço Inoxidável.	UN	24

	Modelo: Bomba de pressão. Com alça bomba com exclusivo sistema que não pinga, exterior em inox possuir camada protetora de verniz que evita possíveis manchas. Acabamento: Lisa -Capacidade: 1.8L -Conservação Térmica: 12h Quente / 24h Frio -Isolamento Térmico: Ampola de Vidro -Livre de BPA: Sim -Material Atóxico: Sim -Material Externo: Inox -Sistema de Servir: Bomba de pressão -Jato forte e estabilidade ao bombear -Não pinga -Não deixa marcas de dedo -Dimensões de Produto (A x L x C) cm: 31,3 x 11,8 x 14,4.		
123	Guardanapo de papel. Dimensão: 23,5 cm x 23,5 cm. Fardo com 20 pacotes de guardanapo (com 50 unidade de folhas)	FARDO	100
124	Jarra plástica com tampa e bico (para suco). Com alça e bico MATERIAL LEITOSO- Capacidade 4 litros. Dimensão: 28x15	UN	10
125	Jarra plástica com tampa e bico, MATERIAL LEITOSO. Com alça e bico - Capacidade 2 litros. Dimensão: 15 cm	UN	10
126	Liquidificador - Copo Inquebrável. Capacidade do copo: 2,7L; Capacidade útil do copo: 1,75L. Velocidades: 05; Potência: 900w; Voltagem: 110 volts; Função gelo; Função pulsar; Sistema alto limpeza; Base antiderrapante; Porta fio, Lâminas com ângulos diferenciados; Funções: Liquidificar.	UN	6

127	Marmitex de isopor com 3 divisórias. Capacidade: 750 ml. Medida interna: 21 x 23, 4 cm de altura (inferior); 8 cm altura total. Caixa com 100 unidades.	CX	280
128	Marmitex de isopor, nº 8. Caixa com 100 unidades.	CX	180
129	Multiprocessador, 1000W, 110V Características especiais: Controle de velocidade ajustável. Dimensões do produto: 26D x 27,5W x 40H centímetros. Potência: 1000 watts. PROCESSADOR 9 EM 1: Além do processador, reúne jarra do liquidificador; 8 acessórios: Lâmina picadora, fatiador, ralador, palitador, espremedor, batedor, emulsificador e filtro; Jarra do processador: São 3,2L totais. É ideal para processar carnes, grãos e temperos; 1.000W: A alta potência permite preparo de alimentos mais consistentes e massas pesadas; 2 velocidades + função turbo: permite controlar a intensidade de trituração do alimento; peças removíveis: fácil de limpar! Basta desmontar para lavar. Inox. Peso: 35kg	UN	4
130	Papel alumínio G. Dimensões: Rolo com 45 cm x 7,5m	RL	550
131	Papel alumínio P. Dimensões: Rolo com 30 cmx7,5m	RL	450
132	Papel Filme transparente. Dimensões: 28cmx30m.Material: PVC	RL	650
133	Picador/cortador de legumes manual– Em material lavável, facas do cortador em inox com mínimo de 10 mm, material do corpo, cabo e basculante em alumínio fundido, fixação em tripé. Com mínimo de 121x53x48 cm.	UN	2

134	Placa de corte. Material: Polietileno. Dimensões: 30 cm x 50 cm x 8 mm	UN	10
135	Prato fundo de vidro duralex, transparente.	UN	150
136	Pote descartável com tampa 145ml, vai ao freezer e microondas, livre de bisfenol caixa com 50 unidades	CX	100
137	Ralador de legumes – 4 faces. Material: Aço inox; Dimensões: Altura 23 cm.	UN	3
138	Saco estéril para amostra de alimentos – Saco Estéril 300ml com Tarja de Identificação; Caixa com 100 Unidades. Capacidade: 300ml; Tamanho: 4-1/2" W x 9" L (11.5 x 23 cm); Espessura: 2.5 mil (.064 mm	CX	60

3. DA VIGÊNCIA:

3.1 O prazo de vigência da contratação será para 31 de dezembro de 2025, havendo possibilidade de prorrogação, caso seja necessária.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

4.1 A fundamentação e descrição da necessidade da **contratação** e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

6.1 Não serão aceitos produtos cujas embalagens não estejam íntegras ou que apresentem alguma alteração nas suas características organolépticas. Caso algum produto apresente alteração após a abertura do mesmo, este deverá ser trocado imediatamente por solicitação da unidade.

6.2 - Caso os materiais não sejam aceitos pela unidade, por problemas de qualidade comprovadamente apuradas, a CONTRATADA após sua intimação por escrito fica obrigada a substituí-los em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

6.3 - No caso de divergência entre autorização de fornecimento e o quantitativo entregue na Fundação, a empresa terá 24 (vinte e quatro) horas, no máximo, para regularizar as divergências.

6.4- A demora na regularização dos subitens 6.1 e 6.2 anteriormente assinalados acarretarão nas penalidades previstas em contrato segundo a Lei 14133/21. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues seguindo as normas higiênico-sanitárias relacionadas a alimentos, em embalagens íntegras, contendo impressão do nome do fabricante, informações sobre a data de fabricação, validade e lote no rótulo, sendo transportados em condições adequadas para os mesmos.

6.5 - Carnes e derivados deverão ser entregues em embalagens plásticas sem acúmulo de água, contendo informações das características do produto, rotulagem nutricional, inclusive validade, lote, registro no Ministério da Agricultura /DIPOA - Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e transportada em carros adequados que devem possuir certificado de vistoria de acordo com o código sanitário vigente. Cada peça de carne bovina deverá ser entregue congelada e conter **NO MÁXIMO 2 KG**.

6.6 - A entrega deverá ser feita no horário comercial 7 h as 10 h30 matutino e 13h30 às 16h30 vespertino de segunda a sexta-feira, não será aceita a entrega após este horário.

6.7 - Os hortifrutigranjeiros deverão conter alimentos de boa qualidade, in natura, textura e consistência adequadas, sem danos físicos, apresentando adequado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, estando em condições adequadas para o consumo, com ausência de substâncias nocivas à saúde, parasitas ou larvas. Os folhosos devem apresentar folhas frescas e limpas, firmes e intactas, adequado grau de desenvolvimento, com cores características e sem manchas. As frutas devem apresentar textura e consistência de frutas frescas, características íntegras e de boa qualidade, sem fermentos, isentas de parasitas, sujidades, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à casca.

6.8 - Os alimentos secos, devem ser de boa qualidade, não apresentando danos na embalagem. Ausência de fungos e parasitas.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

7.1 O prazo de entrega dos itens é **de 5 dias**, contados do(a) requisição em remessa única.

7.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Rua João Evangelista Rosa 1156.

7.4 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses.

7.5 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 3 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.6 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos

no prazo de 24 (vinte quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.7 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.8. 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.

7.9 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.

8. DO MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL

8.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

8.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

8.2.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);

8.2.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º);

8.2.3 Durante todo o período de vigência deste contrato, a CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela CONTRATANTE, para representá-la administrativamente sempre que for necessário;

8.2.4 A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações.

8.3 Os produtos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 1 (um) dia, contado do recebimento da mercadoria), pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

8.3.1 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.4 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

8.6 Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

8.6.1 A inadimplência da contratada em relação aos encargos ou indenizações não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será realizado dentro de 30 (trinta) dias, após a efetiva entrega dos produtos, mediante apresentação de Nota Fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. Cada pagamento só será efetuado após a comprovação pela CONTRATADA de que se encontra em dia com todas as condições de habilitação exigidas na licitação, ou seja, mediante apresentação das certidões negativas de débitos com a Receita Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhistas, em plena validade.

10. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de pregão de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item

10.1.1 As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

10.1.2 Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Anexo I do Aviso de Contratação Direta.

10.1.3 Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão por meio da comprovação de aptidão para a prestação dos serviços similares ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Caberá à CONTRATANTE supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos, bem como:

- a) Notificar, por escrito e verbalmente, a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- b) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;
- c) Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto;
- d) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta;
- e) Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto;
- f) Efetuar o pagamento devido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- g) Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo;
- h) Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento;
- i) Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos;
- j) Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 Caberá à CONTRATADA responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto contratual, conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, bem como:

- a) Prestar esclarecimentos a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, tomando as devidas providências para correção;
- b) Acatar as orientações do Fiscal do Contrato ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE;
- c) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- d) Assumir a responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários, decorrentes da execução do presente CONTRATO, sendo que a inadimplência da CONTRATADA com referência a esses

encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do presente contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;

- e) Refazer, reparar, corrigir, remover às suas expensas, conforme determinação do gestor, o objeto do CONTRATO em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados. As providências necessárias serão determinadas pelo representante do CONTRATANTE ao preposto indicado pela CONTRATADA;
- f) Submeter-se a todos os regulamentos municipais em vigor;

13. DAS SANÇÕES

13.1 Nos termos do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, o descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA, sem justificativa aceita, poderá acarretar na aplicação de sanções.

13.2 A CONTRATADA poderá ser responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações administrativas:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.3 Poderão ser aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas descritas acima as seguintes penalidades, nos limites previstos no art. 156, Lei Federal nº 14.133/2021:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

13.4 As sanções previstas neste CONTRATO são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativa, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, a depender do grau da infração cometida pelo CONTRATADO.

13.4.1. Fica garantido à CONTRATADA o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir de sua notificação, para recorrer das penas aplicadas nesta Cláusula. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada na forma como foi apresentada.

13.4.2 As penalidades aplicadas serão, obrigatoriamente, anotadas no Certificado de Cadastro do Fornecedor.

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação:

Gestão/Unidade: 020300

Fonte de Recursos: 1500.1002;

Programa de Trabalho: 10.302.0003.2033.0001;

Elemento de Despesa: 339030;

14.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Gabriel do Oeste /MS, 09 de janeiro de 2025.

Bruna Magusso Rodrigues
Nutricionista CRN-3 46589



FUNSAÚDE - FUNDAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA DE SÃO GABRIEL DO OESTE

RUA JOÃO EVANGELISTA ROSA, 1156 - CENTRO - CEP: 79490-000

FONE: 67 3295-3206 - CNPJ: 05.301.040/0001-97



CÓDIGO DE ACESSO

5027731E79EB4B018A960BCE39EE26D8

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://saogabrieldooeste.flowdocs.com.br/public/assinaturas/5027731E79EB4B018A960BCE39EE26D8>