Secretaria Municipal de Saúde

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Materiais de Gêneros Alimentícios destinados às festividades de final de ano, Hortifrutigranjeiros, Materiais de Higiene e Limpeza e Utensílios, destinados ao atendimento das necessidades das Unidades de Saúde vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Chapadão do Céu – GO, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.2. A contratação compreenderá os itens constantes da planilha de especificações e quantitativos, contemplando, inclusive, os itens que não obtiveram contratação na Licitação nº 86/2026, em razão de terem sido declarados cancelados ou fracassados, desde que permaneça demonstrada a necessidade administrativa.

1.3. Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações técnicas, unidades de medida, quantitativos máximos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.4. A contratação deverá ser executada de acordo com as normas do Pregão Eletrônico com Ata de Registro de Preço, fundamentada no Art. 28, Inciso I c/c art. 12, Inciso VI e Art. 82 a 86 da Lei Federal 14.133/2021.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES

2.1. O objeto deverá seguir as especificações abaixo:

ALIMENTOS

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
1	503614	06	CX	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM SACHE EMBALAGEM DE 4 ML COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO PARA MAIS DE 6 MESES. EM CAIXAS DE NO MINIMO 120 UNIDADES
2	516572	10	KG	BACON - BACON SUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEFUMADO, RESFRIADO OU CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE ROTULADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE.
3	516573	10	UND	BARBECUE 200 GR - MOLHO BARBECUE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE ROTULADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.
4	515137	140	CX	BOLACHA DE MAIZENA SACHE, 8 A 10 G, CONTENDO EM CADA SACHE 2 UNIDADES

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				TOTALIZANDO, EM CAIXAS DE NO MINIMO 180 UNIDADES.
5	495519	200	PCT	BOMBOM – CONTÉM A CROCANCIA DO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE E O RECHEIO CREMOSO DE CASTANHA-DE-CAJU. EM CADA PACOTE TEM 1KG, COM APROXIMADAMENTE 48 BOMBONS
6	516574	40	KG	CEBOLA ROXA - CEBOLA ROXA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, ÍNTEGRA, SEM BROTOS, PODRIDÃO OU DANOS, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
7	505874	30	UND	CENTO MINI SALGADOS FRITOS, POR CENTO: PASTEL DE CARNE, BOLINHA DE QUEIJO COM E SEM MILHO, COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO E PRESUNTO
8	516575	20	KG	CHESTER - CHESTER, AVE TEMPERADA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM PESO APROXIMADO DE 3 A 4 KG POR UNIDADE, EMBALAGEM ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE ROTULADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE
9	516576	04	KG	CHOCOLATE MEIO AMARGO PARA DOCES EM GOTA 1 KG - CHOCOLATE MEIO AMARGO EM GOTAS, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO E CONFEITARIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.
10	516577	30	KG	CONTRA FILÉ - CONTRAFILÉ BOVINO, RESFRIADO OU CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO, LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E ASPECTO, EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE.
11	515192	20	UN	CORANTE ALIMENTÍCIO LÍQUIDO, PRÓPRIO PARA UTILIZAÇÃO EM PREPARAÇÕES

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				CULINÁRIAS, CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E ATIVIDADES GASTRONÔMICAS. PRODUTO CONCENTRADO, MISCÍVEL EM ÁGUA, INDICADO PARA COLORIR MASSAS, COBERTURAS, CREMES, BEBIDAS E DEMAIS ALIMENTOS, SEM ALTERAR SIGNIFICATIVAMENTE O SABOR OU A TEXTURA DA PREPARAÇÃO. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE COM TAMPA DOSADORA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 10 ML A 30 ML POR UNIDADE, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. **CORES:** VERMELHO, AMARELO, AZUL, VERDE, ROSA, LARANJA, ROXO E PRETO.
12	516578	20	KG	COSTELA DE PORCO - COSTELINHA SUÍNA É RETIRADA DA ÁREA MAIS NOBRE E "CARNUDA"
13	516579	20	UND	ESSENCIA DE BAUNILHA - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIA PARA USO CULINÁRIO, ACONDICIONADA EM FRASCO ÍNTEGRO DE 30 ML, DEVIDAMENTE ROTULADO E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.
14	516580	10	PCT	HORTELÃ - FRESCA; DE PRIMEIRA QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; TRANSPORTADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES.
15	516581	60	UND	KETCHUP 200 G - FEITO COM POLPA DE TOMATE, SAL E CONDIMENTOS, NÃO CONTÉM GLÚTEN.
16	516582	06	KG	KIWI, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS MECÂNICOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
17	516583	30	UND	LEITE DE COCO - LEITE DE COCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 200 ML, DEVIDAMENTE ROTULADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E SABOR.
18	516584	25	KG	MANGA - MANGA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MADURA, FIRME, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS MECÂNICOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
19	516585	30	KG	MARACUJA - MARACUJÁ, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS MECÂNICOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
20	515532	40	CX	MARGARINA SACHE 10G - MARGARINA CREMOSA EM POTES PLÁSTICOS DE 10G COM SAL. PRODUTO QUE SE APRESENTA SOB FORMA DE EMULSÃO PLÁSTICA OU FLUÍDA CONTENDO OBRIGATORIAMENTE OS INGREDIENTES LEITE, SEUS CONSTITUINTES, SEM GORDURA TRANS, ÓLEOS E/OU GORDURAS COMESTÍVEIS, SAL E ÁGUA, DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 60% DE LIPÍDIOS. PRODUZIDA A PARTIR DA INTERESTERIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS, RECEBENDO ASSIM, COMERCIALMENTE, A DESIGNAÇÃO "LIVRE DE GORDURA TRANS". PODE CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DESDE QUE ESTEJAM NO RÓTULO. SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 50. MARGARINA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SUA CLASSIFICAÇÃO. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM DE PLÁSTICO. VALIDADE: NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXAS CONTENDO NO MINIMO 144 UNIDADES.
21	516586	30	BANDEJA	MORANGO 250 GR - MORANGO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS FIRMES, ÍNTEGROS, MADUROS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MOFO OU DANOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
22	516587	12	UND	MOSTARDA 1,01 KG - ELABORADA A PARTIR DE VINAGRE, AÇÚCAR, SEMENTE DE MOSTARDA, SAL, CÚRCUMA, PIMENTA BRANCA, GENGIBRE E PÁPRICA.
23	516588	04	UND	PALMITO INTEIRO 300 GR - PALMITO INTEIRO EM CONSERVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 300 G, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, SEM ALTERAÇÕES DE COR, ODOR OU ASPECTO.
24	516589	60	KG	PIMENTA DE CHEIRO - PIMENTA-DE-CHEIRO, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRA, FIRME, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
25	516590	05	KG	PIMENTÃO AMARELO - PIMENTÃO AMARELO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS MECÂNICOS, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
26	516591	05	KG	PIMENTÃO VERMELHO - PIMENTÃO VERMELHO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS MECÂNICOS, COM COLORAÇÃO E

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
27	503990	30	UN	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA COM LARANJA 100G POLPA DE FRUTA É O PRODUTO NÃO-FERMENTADO, NÃO-CONCENTRADO E NÃO-DILUÍDO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA, OBTIDO DE FRUTAS POLPOSAS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ENTREGUES CONGELADOS EM EMBALAGENS DE 10 UNIDADES. ENTREGUE CONGELADO EM TEMPERATURA ENTRE -18° E -22°C
28	503992	30	UN	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ 100G POLPA DE FRUTA É O PRODUTO NÃO-FERMENTADO, NÃO-CONCENTRADO E NÃO-DILUÍDO, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA, OBTIDO DE FRUTAS POLPOSAS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ENTREGUES CONGELADOS EM EMBALAGENS DE 10 UNIDADES.
29	516633	30	CX	REQUEIJÃO CREMOSO – PORÇÃO INDIVIDUAL 18 G (CAIXA COM 144 UNIDADES) REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, PRODUTO LÁCTEO OBTIDO A PARTIR DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS, APRESENTANDO TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL TIPO BLISTER OU POTE COM APROXIMADAMENTE 18 G, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA. FORNECIDO EM CAIXA CONTENDO 144 UNIDADES. DEVE SER MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DADOS DO FABRICANTE, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.
30	516593	20	UND	SHOYU 500 ML - ÁGUA, SAL REFINADO, SOJA, MILHO, AÇÚCAR, CORANTE CARAMELO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO.
31	516594	20	BANDEJA	TOMATE CEREJA 250 GR - TOMATE CEREJA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU DANOS, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM BANDEJA APROPRIADA.
32	516595	16	KG	UVA VERDE - UVA VERDE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BAGAS FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MURCHAMENTO OU DANOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO.
33	503999	05	CX	VINAGRE BRANCO SACHE 4 ML - VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO - COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, EMBALAGENS PLÁSTICAS, CAIXAS CONTENDO 200 UNIDADES DE VINAGRE SACHE DE 4ML CADA, ÍNTEGRA SEM VAZAMENTOS.
34	516596	24	UND	WAFER CROCANTE COM RECHEIO E SABOR CHOCOLATE AO LEITE - O CLÁSSICO WAFER CROCANTE COM RECHEIO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE. A CAIXA CONTÉM 16 UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE PARA MANTER A CROCÂNCIA E QUALIDADE DO WAFER.

LIMPEZA

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
35	516598	20	PCT	BICARBONATO DE SÓDIO - BICARBONATO DE SÓDIO 1KG
36	515166	20	CX	GUARDANAPO SACHÊ EMBALADO 1000 UNID EM 500 SACHÊS 12.5X20CM

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
37	515191	04	UND	LIXEIRA DE PIA INOX C/ TAMPA CLICK RECIP. PLÁSTICO 2,5 L COR CINZA - LINDAS LIXEIRAS DE PIA EM AÇO INOX COM TAMPA CLICK E RECIPIENTE PLÁSTICO INTERNO REMOVÍVEL. ESTE PRODUTO É IDEAL PARA QUEM BUSCA QUALIDADE DE PONTA E UM TOQUE DE ELEGÂNCIA NA COZINHA. COM UM DESIGN SOFISTICADO, A LIXEIRA É EXTREMAMENTE VERSÁTIL, PODENDO SER UTILIZADA EM DIFERENTES LOCAIS COMO PIA, MESA OU CRIADO-MUDO, SENDO PERFEITA TAMBÉM PARA USO PROFISSIONAL. O RECIPIENTE PLÁSTICO INTERNO É REMOVÍVEL, FACILITANDO A LIMPEZA E A TROCA DE LIXO. COM CAPACIDADE DE 2,5 LITROS, SUAS DIMENSÕES DE 21 CM DE ALTURA E 16,5 CM DE DIÂMETRO A TORNAM COMPACTA E PRÁTICA. A TAMPA CLICK PROPORCIONA UMA ABERTURA E FECHAMENTO FÁCEIS, ENQUANTO O CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL GARANTE DURABILIDADE E RESISTÊNCIA
38	516599	400	PCT	PAPEL HIGIÊNICO 60M MODELO BIANCO COM 24 ROLOS QUANTIDADE DE KITS: 24 TIPO DE FOLHA: FOLHA SIMPLES UNIDADES POR KIT: 1 PAPEL. SUAVIDADE EXTRA.
39	469793	125	UND	PORTA SABONETE LÍQUIDO. FEITO EM VIDRO TRANSPARENTE PARA VISUALIZAR E EM AÇO INOX SENDO FIXADO NA PAREDE COM PARAFUSOS. ACIONAMENTO ATRAVÉS DE VÁLVULA SUPERIOR CAPACIDADE: 450ML. TAMANHO APROXIMADO: 20CM X 12CM X 6CM (ALT. X LARG. X PROFUND.)

UTENSÍLIOS

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
40	516600	02	UND	BALANÇA - BALANÇA DIGITAL DE COZINHA PARA ALIMENTOS ATÉ 10 KG. CAPACIDADE MÁXIMA DE 10 KG E MÍNIMA DE 3 G, VISOR LCD DIGITAL, FUNÇÕES AUTO RESET (ZERAGEM AUTOMÁTICA) E

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				AUTO POWER OFF (DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO). DESIGN COMPACTO, SUPERFÍCIE DE FÁCIL LIMPEZA E MATERIAL RESISTENTE.
41	516601	03	UND	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA 16,7 L CAIXA ORGANIZADORA RETANGULAR EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM TAMPA E TRAVAS DE FECHAMENTO. CAPACIDADE DE 16,7 L, EMPILHÁVEL, DIMENSÕES APROXIMADAS DE 40 X 30 X 25 CM (C X L X A). INDICADA PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, DOCUMENTOS, UTENSÍLIOS E OBJETOS
42	515147	02	UND	CANECA 5 LITROS- CANECA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 5 (CINCO) LITROS, PRÓPRIA PARA USO ALIMENTAR, LAVÁVEL E REUTILIZÁVEL, COM ESTRUTURA RESISTENTE, INDICADA PARA USO INSTITUCIONAL/HOSPITALAR; NÃO SERÁ ACEITA CANECA DE PLÁSTICO, VIDRO, AÇO INOX, MATERIAL DESCARTÁVEL, DE USO DOMÉSTICO LEVE, COM CAPACIDADE SIGNIFICATIVAMENTE INFERIOR OU SUPERIOR A 5 LITROS, COM AMASSADOS, TRINCAS, REBARBAS OU ACABAMENTO IRREGULAR.
43	516602	03	UND	COLHER AÇO INOX PARA ARROZ - 24,5 CM: COLHER PARA SERVIR ARROZ, CONFECCIONADA EM AÇO INOX, RESISTENTE E DURÁVEL, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 24,5 CM, ADEQUADA PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL.
44	516603	03	CONJ	CONJUNTO ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMÍNIO POLIDO 3 PEÇAS. ASSADEIRA 1: 2,4 LITROS – 29,5 X 19,9 X 5,0 CM; ASSADEIRA 2: 4 LITROS – 37,0 X 23,7 X 5,9 CM; ASSADEIRA 3: 5,8 LITROS – 42,5 X 27,8 X 6,4 CM
45	516604	01	CONJ	CONJUNTO DE COLHERES DE SOPA DE MESA 100% AÇO INOX COMPRIMENTO 18 CM, COM 12 UND

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
46	515167	13	UND	DESCASCADOR FATIADOR CORTADOR COM LÂMINAS 5 UTILIDADES EM 1 LEGUMES E FRUTAS BRANCO AÇO INOXIDÁVEL, DIMENSÕES DO PRODUTO: 6,5C X 6,5L X 17,5A CENTÍMETROS.
47	515149	02	UND	ESCORREDOR DE MACARRÃO INDUSTRIAL N°50 21 LITROS, FEITO DE ALUMINIO
48	516605	02	UND	ESCUMADEIRA - ESCUMADEIRA ARANHA PARA FRITURA 31 CM, PENEIRA COZINHA. CONFECCIONADA 100% EM AÇO INOXIDÁVEL, RESISTENTE E DURÁVEL, INDICADA PARA FRITURAS E ESCOAMENTO DE ÓLEO. POSSUI PENEIRA COM 12 CM DE DIÂMETRO, CABO DE 19 CM E COMPRIMENTO TOTAL APROXIMADO DE 31,5 CM.
49	515201	01	UN	FORMA REDONDA DE ALUMÍNIO 40CM POR 10CM - FORMA REDONDA DE FUNDO FIXO, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA QUALIDADE, COM 40 CM DE DIÂMETRO E 10 CM DE ALTURA, RESISTENTE E ADEQUADA PARA USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL.
50	515505	10	KIT	FORMINHA DE BRIGADEIRO - FORMINHA DESCARTÁVEL PARA DOCES, CONFECCIONADA EM PAPEL PRÓPRIO PARA USO ALIMENTÍCIO, INDICADA PARA ACONDICIONAMENTO E APRESENTAÇÃO DE BRIGADEIROS, BEIJINHOS E DEMAIS DOCES FINOS. PRODUTO COM ACABAMENTO UNIFORME, RESISTENTE AO MANUSEIO, PODENDO SER FORNECIDO EM CORES VARIADAS. DEVE POSSUIR TAMANHO PADRÃO PARA BRIGADEIRO, COM DIÂMETRO APROXIMADO ENTRE 3 CM E 5 CM. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, 100 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO LIVRE DE RASGOS, DEFORMIDADES OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO.
51	515206	10	KIT	FORMINHA DE CUPCAKE - FORMINHA DESCARTÁVEL PARA CUPCAKE, CONFECCIONADA EM PAPEL PRÓPRIO PARA USO ALIMENTÍCIO, RESISTENTE AO

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				CALOR E ADEQUADA PARA UTILIZAÇÃO EM FORNOS CONVENCIONAIS. PRODUTO INDICADO PARA PREPARO E APRESENTAÇÃO DE CUPCAKES, MUFFINS E OUTRAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. DEVE POSSUIR FORMATO CIRCULAR COM LATERAIS SANFONADAS, DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM FORMAS PADRÃO PARA CUPCAKE (APROXIMADAMENTE 5 CM DE DIÂMETRO NA BASE), PODENDO SER FORNECIDA EM CORES E ESTAMPAS VARIADAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, 50 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO LIVRE DE DEFORMIDADES, RASGOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO.
52	516606	02	UND	FRIGIDEIRA INDUSTRIAL ANTIADERENTE Nº 38 – ALUMÍNIO NACIONAL: LINHA HOTEL PROFISSIONAL, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, COM REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE, 38CM DE DIÂMETRO, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6,3 LITROS, CABO EM BAQUELITE E ALÇA AUXILIAR, INDICADA PARA USO PROFISSIONAL E INDUSTRIAL.
53	516607	15	UND	JARRA - JARRA DE PLÁSTICO, 2 LITROS, TRANSPARENTE, COM TAMPA. JARRA PARA SUCO SANREMO 2, JARRA CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 2 LITROS, TAMPA COM BICO DIRECIONADOR E CABO ANATÔMICO PARA FACILITAR O MANUSEIO E O SERVIÇO. INDICADA PARA SUCOS, ÁGUA E OUTRAS BEBIDAS.
54	504022	295	PCT	KIT 50 SACO SAQUINHO PAPEL PIPOCA PEQUENO FESTA 8X11 BRANCO
55	515214	01	UND	KIT COZINHA CONCHA + COLHER DE ARROZ + ESCUMADEIRA AÇO INOX (GRANDE)
56	516632	15	KIT	KIT RESERVA 2 MOLAS PICADOR CORTADOR LEGUMES CABRITA M OU G

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
57	516608	02	UND	MANDOLINE - CORTADOR FATIADOR DUPLA FACE PARA LEGUMES, AÇO INOX, COM DIMENSÕES DE 24 CM X 8 CM X 1,5 CM.
58	515169	06	UND	MINI PROCESSADOR MANUAL DE ALIMENTOS COM CORDA, 500ML, 350 GRAMAS, 3 LÂMINAS EM AÇO INOX, COMPACTO E PORTÁTIL PARA PICAR ALHO, CEBOLA E ERVAS.
59	515215	01	UND	ORGANIZADOR DE PIA PORTA DETERGENTE ESPONJA PRETO, FABRICADO EM PLÁSTICO. DIMENSÕES: 7.5CM DE ALTURA X 12CM DE LARGURA X 22CM DE COMPRIMENTO.
60	516609	02	UND	PANELA - CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO POLIDO FUNDIDO, CABO ÚNICO Nº 20 - CAÇAROLA CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, ACABAMENTO POLIDO, TAMANHO Nº 20, COM CABO ÚNICO, INDICADA PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM USO DOMÉSTICO OU PROFISSIONAL.
61	516610	02	UND	PANELA DE ALUMÍNIO N 36 - PANELA GRANDE COM TAMPA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 11,5 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO BATIDO FUNDIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, ESPESSURA REFORÇADA, COM ACABAMENTO POLIDO, DIÂMETRO APROXIMADO DE 36 CM E ALTURA APROXIMADA DE 18 CM. POSSUI ALÇAS LATERAIS RESISTENTES E TAMPA EM ALUMÍNIO COM PEGADOR, PRÓPRIA PARA USO EM COZINHA PROFISSIONAL/INDUSTRIAL, ADEQUADA PARA FOGÃO A GÁS OU LENHA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.
62	516611	02	UND	PANELA DE ALUMÍNIO N 38 - PANELA DE ALUMÍNIO BATIDO FUNDIDO, COM TAMPA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 6,3 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ACABAMENTO POLIDO, ALÇAS LATERAIS COM ISOLAMENTO TÉRMICO, TAMPA COM PEGADOR E ESTRUTURA REFORÇADA. POSSUI BOA DISTRIBUIÇÃO DE CALOR, PRÓPRIA PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHA INDUSTRIAL, ADEQUADA PARA FOGÃO A GÁS OU LENHA E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.
63	516612	01	UND	PANELA - PANELA GRANDE DE ALUMÍNIO FUNDIDO Nº 40, PANELA DE ALUMÍNIO

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				FUNDIDO, COM TAMPA, CAPACIDADE APROXIMADA DE 18 LITROS, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO DE ALTA RESISTÊNCIA, COM ACABAMENTO POLIDO, ESTRUTURA REFORÇADA, ALÇAS LATERAIS RESISTENTES COM ISOLAMENTO TÉRMICO E TAMPA COM PEGADOR. PRÓPRIA PARA USO PROFISSIONAL EM COZINHA INDUSTRIAL, ADEQUADA PARA FOGÃO A GÁS OU LENHA, COM BOA DISTRIBUIÇÃO DE CALOR E FÁCIL HIGIENIZAÇÃO.
64	516613	02	UND	PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL 12 L: CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE DE 12 LITROS, ACABAMENTO POLIDO, COM 6 SISTEMAS DE SEGURANÇA, FECHAMENTO SEGURO, TAMPA EM ALUMÍNIO E CABO RESISTENTE EM BAQUELITE. INDICADA PARA USO PROFISSIONAL
65	516614	01	UND	PANELA DE PRESSÃO - 15 LITROS, ALUMÍNIO POLIDO, PROFISSIONAL. CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO POLIDO DE ALTA RESISTÊNCIA, PRÓPRIA PARA USO EM COZINHA INDUSTRIAL, COM ESPESSURA REFORÇADA, TAMPA COM FECHAMENTO SEGURO, VÁLVULA DE SEGURANÇA E SISTEMA DE CONTROLE DE PRESSÃO, CABO E ALÇAS RESISTENTES AO CALOR, ADEQUADA PARA USO FREQUENTE E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO. PRODUTO DE QUALIDADE PROFISSIONAL, CONFORME NORMAS DE SEGURANÇA APLICÁVEIS.
66	515155	04	UD	PANELA DE PRESSÃO 5 LITROS ALUMÍNIO POLIDO PROFISSIONAL- CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO POLIDO, CAPACIDADE DE 5 LITROS, COM 6 SISTEMAS DE SEGURANÇA, TAMPA EM ALUMÍNIO E CABO RESISTENTE EM BAQUELITE. INDICADA PARA USO PROFISSIONAL.
67	515178	02	UND	PEGADOR PARA MASSA 28.5 CM - AÇO INOX.
68	515567	1500	PCT	POTE DESCARTAVEL RETANGULAR PCT COM 24 UNIDADES, 250 ML, COM TAMPA.

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
				POTE CONFECCIONADO EM PLÁSTICO POLIPROPILENO (PP), FORMATO RETANGULAR, CAPACIDADE DE 250 ML, ACOMPANHADO DE TAMPA. RESISTENTE, PRÁTICO E DESCARTÁVEL, ADEQUADO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, PODENDO SER UTILIZADO EM FREEZER E MICRO-ONDAS. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES.
69	504011	1600	PCT	POTE DESCARTÁVEL, 250 ML, REDONDO, COM TAMPA, PACOTE COM 24 UNIDADES
70	515157	11	UN	POTE GIGANTE COM TAMPA PLASTICO 10 LITROS - CAPACIDADE: 10 LITROS MATERIAL: PLÁSTICO BPA FREE, VEDAÇÃO: HERMÉTICA, COMPRIMENTO: 34 CM LARGURA: 32 CM, ALTURA: 13 CM
71	515184	02	UND	POTE HERMÉTICO 2,3L TAMPA DE VEDAÇÃO EMPILHÁVEL ALIMENTOS - COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA 22 CM X 16.3 CM X 8.3 CM, FORMA RETANGULAR EM POLIPROPILENO RESISTENTE
72	515185	02	UND	POTE HERMÉTICO 3,6L TAMPA DE VEDAÇÃO EMPILHÁVEL ALIMENTOS - COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA 22 CM X 16.8 CM X 15.5 CM, FORMA RETANGULAR EM POLIPROPILENO RESISTENTE
73	515159	05	UD	POTE HERMÉTICO DE POLIESTIRENO 5,5L - ORGANIZAÇÃO DE ALIMENTOS - PORTA MANTIMENTOS COM TAMPA HERMÉTICO
74	515160	11	UD	POTE HERMÉTICO PARA TEMPEROS 200 ML- ACRILICO TRANSPARENTE, COMPRIMENTO X LARGURA X ALTURA 6 CM X 6 CM X 8 CM
75	515491	10	UND	POTE PET REDONDO 400ML COM TAMPA - POTE REDONDO CONFECCIONADO EM PLÁSTICO PET TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 400 ML, COM BOCAL LARGO DE APROXIMADAMENTE 63 MM E TAMPA DE ROSCA COMPATÍVEL, RESISTENTE E INDICADO PARA ACONDICIONAMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.

ITEM	CÓDIGO	QUANT	UND	DISCRIMINAÇÃO
76	515161	31	UD	POTE TRANSPARENTE COM TAMPA 2,2 LITROS MULTIUSO COZINHA RESISTENTE FREEZER MICRO ONDAS.
77	516615	02	UND	RELÓGIO DE PAREDE 26 CM, ACRÍLICO, CLÁSSICO, COZINHA. - 26CM ACRÍLICO CLÁSSICO COZINHA
78	504016	40	PCT	SACO DE AMOSTRA COM TARJA BRANCA 12X25 COM 500 UNIDADES
79	515207	50	UN	SACO DE CONFEITAR DESCARTÁVEL- SACO DE CONFEITAR DESCARTÁVEL, CONFECCIONADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE OU SEMITRANSPARENTE, RESISTENTE AO MANUSEIO E AO CONTATO COM ALIMENTOS. INDICADO PARA APLICAÇÃO, DECORAÇÃO E ACABAMENTO DE BOLOS, TORTAS, CUPCAKES, DOCES, RECHEIOS, COBERTURAS E DEMAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. PRODUTO COMPATÍVEL COM BICOS DE CONFEITARIA DE DIVERSOS TAMANHOS, PODENDO SER UTILIZADO COM OU SEM ADAPTADOR. DEVE APRESENTAR RESISTÊNCIA ADEQUADA PARA EVITAR ROMPIMENTOS DURANTE O USO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, 25 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO LIVRE DE PERFURAÇÕES, RASGOS OU DEFEITOS QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO.
80	515163	3	UD	TÁBUA DE CORTE 60X40 15MM PROFISSIONAL POLIETILENO ANTIBACTERIANA CARNES
81	515164	2	UD	TERMÔMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO CULINÁRIO COM LASER -50ºC A 400ºC - ALTA PRECISÃO, SEM CONTATO, PARA ASSADOS, FRITURAS E ALIMENTOS

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A presente contratação decorre da necessidade de garantir o abastecimento regular das Unidades de Saúde vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Chapadão do Céu – GO, assegurando condições adequadas para o funcionamento administrativo, assistencial e operacional dos estabelecimentos de saúde.

3.2. Os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, materiais de higiene e limpeza e utensílios são necessários para a manutenção das condições de funcionamento, organização, higiene, limpeza, alimentação e atendimento das unidades integrantes da rede municipal de saúde.

3.3. A contratação também se justifica pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados às atividades e festividades de final de ano promovidas no âmbito das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, observada a finalidade pública e a disponibilidade orçamentária.

3.4. Registra-se que parte dos itens objeto desta contratação foi anteriormente submetida à Licitação nº 86/2026, tendo sido declarada cancelada ou fracassada em relação aos itens constantes do item 2 deste Termo de Referência que não resultaram em contratação.

3.5. A ausência de contratação desses itens não elimina a necessidade administrativa anteriormente identificada, razão pela qual se mostra necessária a realização de novo procedimento, com reavaliação das especificações, quantitativos e condições de fornecimento, quando cabível.

3.6. Os itens anteriormente cancelados ou fracassados deverão ser analisados individualmente, considerando-se as causas registradas no processo da Licitação nº 86/2026, especialmente eventual ausência de propostas válidas, desclassificação, inabilitação, preços incompatíveis com o mercado ou outras ocorrências registradas na fase de julgamento.

3.7. Quando identificada como causa do fracasso a inadequação da especificação ou do preço estimado, a Administração deverá promover os ajustes necessários, devidamente fundamentados nos documentos de planejamento e na pesquisa de preços, sem alteração indevida do objeto ou direcionamento da contratação.

3.8. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de aquisições parceladas e conforme a demanda efetiva das Unidades de Saúde, permitindo à Administração realizar as contratações de acordo com suas necessidades, evitando a formação de estoques desnecessários e proporcionando maior racionalização das aquisições.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução consiste na realização de procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, possibilitando futuras e eventuais aquisições dos produtos relacionados neste Termo de Referência.

4.2. Os produtos deverão ser entregues conforme as solicitações emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, observando-se os quantitativos, prazos, locais e condições estabelecidos neste instrumento.

4.3. Os produtos deverão atender integralmente às características, marcas de referência, quando admitidas, padrões de qualidade, composição, apresentação, embalagem, validade e demais requisitos descritos no item 2 deste Termo de Referência.

4.4. Para os produtos alimentícios e hortifrutigranjeiros, deverão ser observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, bem como as condições adequadas de transporte, armazenamento, conservação e entrega.

4.5. Para os materiais de higiene e limpeza e utensílios, os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de utilização e em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. A contratação será parcelada por item, nos termos do art. 40, § 2º, incisos II e III, da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de objeto divisível. O julgamento por item amplia a

competitividade, possibilita a participação de maior número de fornecedores e favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5.2. **Da Proporcionalidade das Cotas:** Nos itens em que houver divisão do quantitativo em Cota Principal (Ampla Concorrência) e Cota Reservada (Exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP), as solicitações de fornecimento deverão observar a proporcionalidade estabelecida no edital e na legislação aplicável, adotando-se, quando cabível, o percentual de 75% (setenta e cinco por cento) para a Cota Principal e 25% (vinte e cinco por cento) para a Cota Reservada, em observância ao artigo 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.3.**Das Frações e dos Arredondamentos:** Caso a aplicação dos percentuais de proporcionalidade sobre o quantitativo solicitado na Ordem de Fornecimento resulte em número fracionário de unidades, a Administração realizará o arredondamento para números inteiros, observando a distribuição mais próxima possível da proporção estabelecida, sem ultrapassar os quantitativos registrados para cada cota e respeitando a quantidade total solicitada.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão da contratação será exercida por Abdias Neto de Souza, Gestor de Contratos, responsável pelo acompanhamento administrativo e pela adoção das providências necessárias à regular execução do ajuste. Carla Antonia Stang Lopez e Joaquim Luiz Dias serão responsáveis pelas solicitações e pela conferência do recebimento dos materiais, conforme previsto no item 15 deste Termo de Referência. A fiscalização será exercida pelo servidor formalmente designado em Portaria específica, competindo-lhe acompanhar o fornecimento, registrar ocorrências, exigir a correção de irregularidades e atestar o recebimento definitivo dos produtos.

7. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

7.1. Os bens/serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII da Lei n° 14.133, de 2021.

8. MÉTODO E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

8.1. **LOCAL DE ENTREGA:**

8.1.1. **Almoxarifado Central**, localizado na Av. Pegasus esquina com a Av. Ema, Qd. 43, Centro, em Chapadão do Céu – Goiás, CEP 75828-000

8.1.2. **Hospital Municipal,** localizado na Av. Orion, nº399, Centro, Chapadão do Céu - GO, 75828-000

8.1.3. **Horário da Entrega:** no horário das 08:00 às 11:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, sob quaisquer pretextos, não serão recebidos produtos fora do expediente de trabalho.

8.2. **Prazo de Entrega:** prazo de entrega não superior a:

- **Hospital e Unidades de Saúde:** entrega conforme solicitação até 5 dias úteis
- **Hortifrúti:** até 36 horas
- **Limpeza:** Não superior a 10 dias úteis
- **Utensílios:** Não superior a 15 dias úteis

9. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

9.1. **Prazo de Vigência**: A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovados o interesse da Administração e a vantajosidade dos preços, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021. Na

prorrogação, poderão ser renovados os quantitativos originalmente registrados, mediante justificativa e formalização por termo aditivo.

9.2. **Execução dos Serviços ou Entrega dos Bens**: A execução dos serviços ou a entrega dos bens deverá ocorrer dentro do prazo estipulado no contrato, respeitando as datas específicas para cada etapa ou entrega parcial, se aplicável.

9.3. **Prorrogação do Prazo**:

9.4. A prorrogação do prazo de vigência do contrato poderá ocorrer nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa da Contratante e concordância da Contratada, com a devida formalização por meio de termo aditivo.

9.5. **Extinção do Contrato**: O contrato poderá ser extinto antes do término da vigência nas hipóteses previstas em lei, como por inadimplemento, interesse público ou acordo entre as partes, observado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

9.6. **Renovação do Contrato**: Quando cabível, a renovação do contrato será objeto de negociação entre as partes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do término da vigência, respeitadas as condições estabelecidas na legislação vigente.

10. DA GARANTIA

10.1. O fornecedor deve comprometer-se com uma garantia de qualidade, obrigando-se a corrigir, sem ônus adicional, qualquer divergência com as especificações definidas.

11. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO

11.1. O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada em diferentes fontes, incluindo a plataforma Fonte de Preços, com base em valores praticados em contratações públicas e demais referências de mercado pertinentes ao objeto, em observância ao art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e às demais normas aplicáveis.

11.2. A pesquisa considerou preços praticados em contratações públicas, proporcionando a formação de um valor estimado compatível com a realidade do mercado e suficiente para subsidiar o procedimento licitatório.

11.3. O valor global estimado da contratação é de R$ 180.849,71 (cento e oitenta mil, oitocentos e quarenta e nove reais e setenta e um centavos), conforme a planilha de preços anexa aos autos.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Execução Fiel do Objeto: Executar o objeto contratado e fornecer os materiais da Ata de Registro de Preços em rigorosa conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, marcas (quando exigidas), prazos, locais e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

12.2. Qualidade dos Materiais e Serviços: Garantir que os gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação, utensílios e materiais de limpeza estejam em perfeitas condições de uso e consumo, com características adequadas, livres de sujidades, deteriorações, odores estranhos ou quaisquer indícios de comprometimento de sua integridade, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes

12.3. Prazos de Validade: Assegurar que os produtos possuam prazo de validade compatível com o consumo regular das unidades, sendo expressamente vedado o fornecimento de itens com validade próxima do vencimento, salvo autorização formal da Administração.

12.4. Logística e Entrega: Responsabilizar-se integralmente pelo transporte, frete, carga, descarga, acondicionamento e entrega parcelada dos materiais nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, correndo por sua conta exclusiva todas as despesas

decorrentes de embalagens, seguros, tributos e encargos trabalhistas ou previdenciários, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

12.5. **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos:** Garantir que todos os produtos sejam obtidos, processados, embalados, armazenados e transportados em estrita observância às boas práticas de manipulação, impedindo que desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo o fornecedor seguir as instruções abaixo:

12.6. **Utilizar veículos de transporte de alimentos fechados**, protegidos da incidência de raios solares, em perfeito estado de conservação e higiene, que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas (ou evidências de sua presença, como fezes e ninhos). As cabines dos veículos devem ser isoladas da parte de carga, não sendo permitido o transporte concomitante de substâncias estranhas contaminantes ou animais;

12.7. **Desinfectar periodicamente** os materiais utilizados para proteção e fixação das cargas (cordas, plásticos e outros acessórios), para que não se tornem fontes de contaminação.

12.8. **Transportar as carnes exclusivamente** em recipientes próprios para alimentos, higienizáveis, resistentes e fechados, ou em ganchos/suportes apropriados quando se tratar de carne frigorificada, sempre no interior de veículo refrigerado ou climatizado, impedindo qualquer contato com o piso, paredes ou superfícies que causem contaminação ou danos físicos;

12.9. Manter as temperaturas adequadas e exigidas pelas normas sanitárias durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, correndo o desembarque inteiramente por conta e custo do fornecedor.

12.10. **Quando e Aceitabilidade na Entrega: Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:**

- Isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa anormal e isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados individualmente, conforme a unidade pré-estabelecida;
- Transportados em veículos refrigerados ou adequados, conforme as normas sanitárias vigentes.

12.11. **Responsabilidade por Danos:** Responsabilizar-se por quaisquer danos causados diretamente à Administração Pública Municipal ou a terceiros em decorrência de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, devendo reparar integralmente os prejuízos ocasionados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão gerenciador.

12.12. **Cumprimento de Prazos e da Qualidade dos Produtos:** A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos, cronogramas e condições estabelecidos para o fornecimento dos materiais, bem como observar integralmente as especificações constantes deste Termo de Referência. O descumprimento das obrigações assumidas poderá ensejar a rejeição dos produtos, sua substituição, sem ônus para a Administração, e a aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e/ou no Contrato, especialmente nas seguintes hipóteses:

- fornecimento de alimentos deteriorados ou impróprios para consumo;
- entrega de produtos em desacordo com as condições de temperatura exigidas para sua conservação, quando aplicável;

- fornecimento de produtos com prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido neste Termo de Referência;
- entrega de produtos com embalagens violadas, avariadas ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes;
- atraso injustificado ou reiterado na entrega dos produtos;
- fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas contratadas.

12.13. Comunicação de Imprevistos: Comunicar formalmente à Administração, com antecedência mínima razoável, a ocorrência de fatos supervenientes que possam comprometer o cumprimento dos prazos ou condições estabelecidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis se a justificativa não for aceita.

12.14. Regularidade Fiscal e Trabalhista: Manter-se em total regularidade perante as obrigações fiscais, previdenciárias e trabalhistas durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços/Contrato, sendo a apresentação das certidões negativas (ou positivas com efeito de negativa) condição obrigatória para a realização de cada pagamento.

12.15. Habilitação Contínua: Manter, durante toda a execução do ajuste, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação.

12.16. Subcontratação: A subcontratação, total ou parcial, do objeto registrado só será permitida mediante autorização prévia e expressa da Contratante, desde que formalmente prevista no edital e no contrato, nos exatos termos da Lei nº 14.133/2021.

12.17. Sigilo e Confidencialidade: Manter estrito sigilo sobre todas as informações, dados e documentos a que tiver acesso em decorrência da execução do objeto, sendo expressamente vedada a sua divulgação ou reprodução sem a prévia autorização por escrito da Administração.

12.18. Compliance com Segurança e Saúde Ocupacional: Assegurar que todos os empregados e terceiros envolvidos na logística e execução do objeto cumpram rigorosamente as normas vigentes de segurança e saúde no trabalho, adotando as medidas necessárias para prevenir acidentes e doenças ocupacionais.

12.19. Esclarecimentos: Prestar, prontamente, todos os esclarecimentos, informações e respostas técnicas que forem solicitados pela Secretaria Municipal de Saúde.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Disponibilização de Informações e Documentos: A Contratante deve fornecer à Contratada todas as informações, documentos e recursos necessários para a execução do objeto contratado, de forma tempestiva, garantindo que não haja interrupções ou atrasos no cumprimento das obrigações contratuais.

13.2. Fiscalização e Acompanhamento: A Contratante deve promover a fiscalização contínua da execução do contrato, por meio de um gestor ou fiscal designado, que deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências e decisões tomadas. A Contratante tem o direito de exigir a substituição de materiais ou correção de serviços que não atendam às especificações contratuais.

13.3. Cumprimento de Prazos de Pagamento: A Contratante deve efetuar os pagamentos devidos à Contratada dentro dos prazos estabelecidos no contrato, desde que preenchidas as condições contratuais e legais, como a apresentação das certidões e notas fiscais válidas.

13.4. Notificação Formal: A Contratante deve notificar formalmente a Contratada sobre quaisquer irregularidades, defeitos ou descumprimentos verificados na execução do contrato, dando-lhe prazo para correção, conforme estipulado na legislação aplicável.

13.5. Aplicação de Penalidades: A Contratante deve aplicar as sanções previstas no contrato e na Lei nº 14.133/2021, em caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, garantindo sempre o direito ao contraditório e à ampla defesa.

13.6. Fornecimento de Infraestrutura e Apoio: Quando aplicável, a Contratante deve garantir que a Contratada tenha acesso à infraestrutura necessária para a execução do contrato, como áreas de trabalho, energia, e comunicação, de acordo com as especificações contratuais.

13.7. Rescisão Contratual: A Contratante tem o direito de rescindir o contrato unilateralmente, em caso de descumprimento das obrigações contratuais pela Contratada, conforme os termos e condições previstos na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

13.8. Garantia de Transparência: A Contratante deve garantir que todos os atos relacionados à execução do contrato sejam realizados com transparência e publicidade, conforme os princípios da administração pública, assegurando o acesso às informações por parte dos órgãos de controle e da sociedade.

14. MEDIDAS ACAUTELADORAS

14.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Secretaria Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

15. DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1. O recebimento dos materiais será realizado em duas etapas:

I. **Recebimento Provisório:** ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência preliminar da quantidade, integridade das embalagens, condições de transporte, temperatura dos produtos quando aplicável, documentação fiscal e demais aspectos visíveis, não implicando aceitação definitiva do objeto.

II. **Recebimento Definitivo:** será realizado após a conferência detalhada das especificações técnicas, qualidade, validade, peso, acondicionamento, marca ofertada, conformidade com o Termo de Referência e demais requisitos contratuais, mediante atesto do fiscal responsável, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento provisório.

15.2. Constatadas irregularidades, vícios, avarias, produtos em desacordo com as especificações, com prazo de validade inferior ao exigido, embalagens violadas, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra inconformidade, a Contratada será formalmente notificada para promover a substituição dos produtos, às suas expensas, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento contratual.

15.3. Os produtos rejeitados não serão considerados recebidos para qualquer efeito, permanecendo sob inteira responsabilidade da Contratada até sua substituição.

15.4. O recebimento definitivo não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela qualidade dos produtos fornecidos, permanecendo responsável pelos vícios ocultos, defeitos ou irregularidades posteriormente constatados, na forma da legislação vigente.

15.5. A Contratante promoverá, por intermédio do Fiscal de Contratos, o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando imediatamente à contratada, quaisquer ocorrências que exijam providências para sua regularização.

15.6. Ficam designados os servidores Carla Antonia Stang Lopez, Nutricionista, e Joaquim Luiz Dias, responsável pelo Almoxarifado Central, como responsáveis pelas solicitações, acompanhamento e conferência do recebimento dos objetos contratados, competindo-lhes verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes deste Termo de Referência.

15.7. A fiscalização da execução contratual será exercida pelo servidor designado em Portaria específica, constante dos autos do processo administrativo, competindo-lhe acompanhar a execução, registrar ocorrências, solicitar providências, atestar o recebimento definitivo e adotar as medidas administrativas cabíveis, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1. Condições de Pagamento: O pagamento à Contratada será realizado pela Contratante em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega dos bens ou serviços solicitados em cada **ordem de fornecimento emitida pelo fiscal do contrato**, mediante apresentação da respectiva nota fiscal. O pagamento estará condicionado à comprovação do cumprimento integral das obrigações relativas à ordem de fornecimento, especialmente quanto à qualidade e à conformidade dos bens ou serviços entregues

16.2. Documentação Necessária:

16.2.1. Para a liberação do pagamento, a Contratada deverá apresentar à Contratante:

- Nota Fiscal devidamente emitida em nome da Contratante, contendo a descrição precisa dos bens ou serviços fornecidos, número do contrato, e demais informações fiscais obrigatórias;
- Certidões Negativas ou Positivas com efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Municipais, Estaduais e Federais;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Certidão de Regularidade do FGTS;
- Comprovante de regularidade quanto às contribuições devidas à Seguridade Social.

16.3. Forma de Pagamento:

16.3.1. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária para a conta corrente da Contratada, devidamente indicada no contrato. A Contratada deve garantir que a conta indicada esteja em seu nome e seja mantida em instituição financeira reconhecida.

16.3.2. O pagamento só será considerado efetuado quando o valor correspondente for creditado na conta bancária da Contratada.

16.4. Disposições Gerais:

16.4.1. Todos os pagamentos efetuados não implicam na quitação automática do contrato, permanecendo a Contratada responsável por eventuais defeitos ou vícios ocultos que possam ser detectados posteriormente.

17. DAS SANÇÕES

17.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, ou pelo descumprimento de qualquer das obrigações assumidas, a CONTRATADA ficará sujeita, garantido o prévio processo administrativo, com direito ao contraditório e à ampla defesa, às sanções previstas nos artigos 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 148/2023, conforme detalhado a seguir:

17.2. Advertência: Será aplicada por escrito nas hipóteses de:

17.2.1. Descumprimento de pequena relevância de obrigação legal ou infração à Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a aplicação de sanção mais grave (Art. 7º, I, do Decreto Municipal nº 148/2023);

17.2.2. Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar a aplicação de sanção mais grave (Art. 7º, II, do Decreto Municipal nº 148/2023).

17.3. Multa: A sanção de multa, que poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, observará os seguintes parâmetros:

17.3.1. Multa Moratória: Pelo atraso injustificado na execução do objeto, será aplicada multa de **0,5% (meio por cento)** ao dia, calculada sobre o valor da parcela em atraso ou sobre o valor total do contrato, a depender do prejuízo gerado à Administração, limitada a **15 (quinze) dias** de atraso.

17.3.2. O atraso superior a **15 (quinze)** dias poderá caracterizar inexecução total do contrato, sujeitando a CONTRATADA às sanções correspondentes, sem prejuízo da cobrança da multa moratória já incorrida.

17.4. Multa Compensatória: Pela inexecução parcial ou total do contrato, será aplicada multa de até **30% (trinta por cento)** calculada sobre o valor da parte inadimplida ou sobre o valor global do contrato, conforme a gravidade da infração.

17.5. A soma das multas aplicadas não poderá ser inferior a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, conforme Art. 8º do Decreto Municipal nº 148/2023.

17.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (Art. 156 § 8º lei 14.133/2021).

17.7. Impedimento de Licitar e Contratar: A CONTRATADA será impedida de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Município de Chapadão do Céu - GO, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando:

17.7.1. Der causa à inexecução parcial do contrato que supere a gravidade prevista para a sanção de advertência ou que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo (Art. 9º, I, do Decreto Municipal nº 148/2023);

17.7.2. Der causa à inexecução total do contrato (Art. 9º, II, do Decreto Municipal nº 148/2023);

17.7.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não mantiver a proposta, salvo fato superveniente devidamente justificado (Art. 9º, III e IV, do Decreto Municipal nº 148/2023);

17.7.4. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta (Art. 9º, V, do Decreto Municipal nº 148/2023);

17.7.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado (Art. 9º, VI, do Decreto Municipal nº 148/2023).

17.8. Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar: Será declarada a inidoneidade da CONTRATADA para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, em todos os níveis federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos, nas hipóteses previstas no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.

17.9. Procedimento: A apuração da responsabilidade se dará em processo administrativo simplificado, nos termos dos Arts. 12 e 13 do Decreto Municipal nº 148/2023, no qual a CONTRATADA será intimada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, apresentar justificativa. A rejeição da justificativa pelo Gestor do Contrato poderá ensejar a instauração do processo administrativo para apuração de sanção.

17.10. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas de forma cumulativa, e sua aplicação não exime a CONTRATADA da obrigação de reparar integralmente os danos e prejuízos causados à Administração.

18. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

18.1. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

18.1.1. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal: - Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, emitida pela Receita Federal do Brasil.

18.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual: - Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Estaduais do domicílio ou sede da Contratada.

18.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal: - Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Municipais do domicílio ou sede da Contratada.

18.4. Prova de Regularidade com o FGTS: - Certificado de Regularidade de Situação junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal.

18.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT): - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou Positiva com Efeito de Negativa, demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

Camila Ferreira Maia
Compras e Licitações
Mat.: 6004029201

Assinaturas Eletrônicas (Sistema)

Assinado digitalmente por CAMILA FERREIRA MAIA, portador do CPF: 795.161.305-34, em 03/11/2026 08:58:27. Validar autenticidade em: http://chapadaodoceu.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios/CcY5$Z58teX - utilizando o código: CcY5$Z58teX