



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, frutas, e itens correlatos, destinados ao preparo, composição e complementação das refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários do Hospital Municipal, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, conforme especificações abaixo:

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	Código BR	ESPECIFICAÇÕES DO ITEM	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	232597	PÃO FRANCÊS (50 gramas por unidade, com tolerância entre 47,5g e 52,5g), os ingredientes devem ser farinha de trigo, água, sal e fermento biológico, o produto deve ter casca crocante e miolo macio, validade curta (6h), produto fresco, sem sinais de mofo ou umidade excessiva. Prazo de validade 24hrs.	KG	1.200,0	13,11	15.732,00
02	460403	PÃO DE FORMA FATIADO INTEGRAL (450-500g). Composição: Preparado com, no mínimo, 50% de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e açúcar (utilizado apenas para desenvolvimento do fermento). Restrições: Proibido o uso de corante caramelo para dar cor falsa de integral. Características Físicas: Massa macia, assada, sem queimaduras, sabor e odor característicos, fatiado de forma uniforme. Embalagem: Polietileno ou polipropileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo identificação (nome do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade (30 dias), peso, lote, procedência). Peso: Pacotes de 400g ou 500g.	PCT	190,0	9,38	1.782,20



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

03	460401	PÃO DE FORMA FATIADO, TRADICIONAL (BRANCO), em torno de 450-500g, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico e sal. Podem conter aditivos autorizados, como conservantes (propionato de cálcio) para garantir a vida útil. Características físicas: Massa macia, assado ao ponto, sem manchas (bolor), sem furos grandes, fatias uniformes. Embalagem: Plástico atóxico, transparente, selado e resistente, contendo rótulo com informações nutricionais, data de fabricação, validade e registro nos órgãos competentes (ANVISA). Validade: Exige-se, geralmente, que na entrega o produto tenha, no mínimo, 90% do seu prazo de validade total disponível. Peso: Padrão comum de pacotes de 400g a 500g. Prazo de validade (30 dias)	PCT	365,0	9,41	3.434,65
04	460401 (similar)	PÃO DE FORMA FATIADO, INDUSTRIALIZADO, SEM LACTOSE (ZERO LACTOSE), com textura macia e coloração característica. Ingredientes: Geralmente elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo vegetal, açúcar, fermento biológico e sal, com garantia de isenção de leite e derivados (zero lactose). Embalagem: Pacotes de 450g a 500g, acondicionados em plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e selado, que garanta a integridade do produto. Rotulagem: Deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, lote, prazo de validade (6 meses no momento da entrega) e registro no SIF/ANVISA. Prazo de validade (30 dias)	PCT	120,0	17,55	2.106,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

05	620868	PÃO SEM GLÚTEN – pão isento de glúten (450-500g), elaborado com farinhas alternativas (ex.: arroz, milho, mandioca ou outras), indicado para dietas com restrição ao glúten, com textura macia, cor e sabor característicos, isento de sujidades, mofos ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo a declaração “não contém glúten”. Deve ser armazenado conforme orientação do fabricante e dentro do prazo de validade. Prazo de validade (30 dias)	PCT	60,0	16,80	1.008,00
06	463585	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO (500 GRAMAS) , 100% arábica, próprio para preparo por filtração (café coado), obtido a partir de grãos de café selecionados, com aroma e sabor característicos, isento de impurezas, materiais estranhos ou adulterações. Embalado a vácuo ou em atmosfera protetora, em embalagem íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz, dentro do prazo de validade (12 meses). Opções de marcas: Melitta, Pilão e Corações.	PCT	500,0	27,08	13.540,00
07	401735	CHÁ DE ERVA DOCE OU CAMOMILA , caixa com 10 sachês (10 g a 15 g), obtido a partir de folhas, flores, frutos ou ervas desidratadas, próprio para infusão, acondicionado em sachês individuais. Apresenta aroma e sabor característicos, isento de sujidades, insetos ou materiais estranhos. Embalado em caixa contendo sachês, com embalagem interna e externa íntegras, atóxicas e vedadas, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenado em local	CX	300,0	3,91	1.173,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		seco, fresco e ao abrigo da luz, dentro do prazo de validade (12 meses). Marcas: Chás Leão, Kisabor, Twinings.				
08	463705 (similar)	MARGARINA OU CREME VEGETAL TIPO BLISTER (10 G) – produto obtido a partir de óleos vegetais, com textura cremosa e homogênea, com ou sem adição de sal, cor e sabor característicos, isento de sujidades, odores e sabores estranhos. Acondicionado em embalagem individual tipo blister de 10 g, atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenado sob refrigeração, conforme recomendação do fabricante, e dentro do prazo de validade. Prazo de validade 3 meses. Caixa com no mínimo 144 unidades. Opções de marcas: Bom Sabor, Leco, Vigor, Qualy (BRF):	CX	306,0	79,15	24.219,90
09	481040 (similar)	GELEIA DE FRUTA TIPO BLISTER (15 G) – geleia de fruta porcionada, obtida a partir de polpa de fruta e açúcar, com consistência semissólida, cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem individual tipo blister de 15 g, atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Armazenamento em local limpo, seco e ao abrigo da luz, dentro do prazo de validade. Prazo de validade 3 meses. Caixa com no mínimo 144 unidades. Opções de marcas: Bom Sabor, Leco, Vigor, Qualy (BRF):	CX	306,0	79,95	24.464,70
10	463997	AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ 5G , caixa com 1.000 unidades. Açúcar refinado especial, obtido da cana-de-açúcar, com granulação uniforme, coloração branca, odor e sabor característicos, isento de sujidades,	CX	150,0	51,12	7.668,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		umidade, fermentação, materiais estranhos ou impurezas. Deve apresentar teor mínimo de sacarose de 99,3% p/p, umidade máxima de 0,3%, acondicionado em sachês individuais de 5 gramas, confeccionados em envelope de papel ou filme laminado atóxico, vedado e próprio para contato com alimentos, garantindo higiene e controle de porções. Fornecido em caixa de papelão reforçada contendo 1.000 sachês, com identificação de lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da entrega, e rotulagem conforme legislação vigente.				
11	445995	LEITE INTEGRAL , obtido a partir de leite de vaca, submetido a processo de pasteurização ou UHT, com teor de gordura conforme legislação vigente, aspecto líquido homogêneo, cor branca opalescente, sabor e odor característicos, isento de sujidades, corpos estranhos ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenado conforme orientação do fabricante e dentro do prazo de validade. Caixa de papelão com 12 unidades.	CX	70,0	60,17	4.211,90
12	445998	LEITE ZERO LACTOSE – Leite de vaca integral (1L), semidesnatado ou desnatado, submetido a processo de hidrólise da lactose, adequado para dietas com restrição à lactose, com aspecto líquido homogêneo, cor branca opalescente, sabor levemente adocicado característico, isento de sujidades, corpos estranhos ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e vedada (tipo longa vida/UHT ou equivalente), com rotulagem conforme legislação vigente, contendo a	UND	80,0	6,29	503,20

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		declaração “zero lactose” ou “sem lactose”. Deve ser armazenado conforme orientação do fabricante e dentro do prazo de validade.				
13	446706	IOGURTE ZERO EM BANDEJA – Bandeira com 6 unidades (510-540g) ou 85-90g por unidade, iogurte obtido a partir da fermentação do leite por culturas lácteas específicas, isento de adição de açúcares (zero açúcar), com textura cremosa ou firme, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo bandeja com unidades individuais (copos), íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo a declaração “zero açúcar”. Deve ser mantido sob refrigeração conforme orientação do fabricante e dentro do prazo de validade (7 dias).	UN	3.600,0	7,40	26.640,00
14	446636	QUEIJO MUSSARELA – queijo tipo mussarela, fatiado, elaborado a partir de leite de vaca pasteurizado, com textura firme e elástica, cor branca a levemente amarelada, sabor suave, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser mantido sob refrigeração (0 a 10°C) e dentro do prazo de validade.	KG	250,0	38,79	9.697,50
15	446638	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE – queijo tipo mussarela (1kg), fatiado, elaborado a partir de leite de vaca pasteurizado, submetido a processo de hidrólise da lactose, adequado para dietas com restrição à lactose, com textura firme e elástica, cor branca a levemente amarelada, sabor suave característico, isento de sujidades, mofos ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica	KG	30,0	43,73	1.311,90

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo a declaração “zero lactose” ou “sem lactose”. Deve ser mantido sob refrigeração (0 a 10°C) e dentro do prazo de validade.				
16	447764	PRESUNTO – presunto cozido, obtido de pernil suíno, com textura macia, cor rosada uniforme, sabor suave, isento de sujidades, odores desagradáveis e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser mantido sob refrigeração (0 a 10°C) e dentro do prazo de validade.	KG	250,0	16,96	4.240,00
17	232930	BISCOITO CREAM CRACKER – (350 g a 400 g), salgado, produzido a partir de farinha de trigo, com textura crocante, leve e seca, cor dourada característica, sabor suave, isento de sujidades, umidade excessiva ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da umidade, dentro do prazo de validade.	PCT	300,0	5,73	1.719,00
18	460529	TORRADA INTEGRAL (pacote 150-200g) – torrada elaborada a partir de pão integral com 15-20 unidades por pacote, sendo maior ingrediente farinha integral, com textura crocante, leve e seca, cor característica, sabor suave, isenta de sujidades, umidade excessiva ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ao abrigo da umidade, dentro do prazo de validade (6 meses). Marcas: Bauducco, Marilan, Visconti, Adria.	PCT	2.000,0	6,07	12.140,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

19	314238	SUCO INDUSTRIALIZADO SEM AÇÚCAR – bebida de fruta industrializada (200ml-250ml), pronta para consumo, isenta de adição de açúcares, podendo conter edulcorantes permitidos, obtida a partir de suco, polpa ou concentrado de frutas, com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem tipo longa vida (caixinha), íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente, contendo a declaração “sem adição de açúcar” ou equivalente. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ao abrigo da luz, dentro do prazo de validade.	UND	22.000,0	3,09	67.980,00
20	307147	ÁGUA DE COCO – bebida natural ou industrializada (200ml), obtida do interior do coco, sem açúcar, cor clara e aspecto límpido, isenta de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Deve ser apresentada em embalagem industrializada (tipo longa vida), íntegra, atóxica e vedada, com rotulagem conforme legislação vigente. Deve ser armazenada conforme orientação do fabricante e dentro do prazo de validade.	UND	11.000,0	2,99	32.890,00
21	464393	LARANJA PÊRA IN NATURA: fruta fresca, de 1ª qualidade, íntegra, firme, casca lisa, coloração característica amarelo-alaranjada, tamanho médio, polpa suculenta, sabor doce característico da variedade, grau de maturação adequado para consumo, isenta de machucados, perfurações, cortes, fungos, bolores, podridão, sujidades, corpos estranhos, resíduos terrosos, insetos, larvas e sinais de deterioração. Deve apresentar condições adequadas de conservação,	KG	250,0	3,68	920,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		transporte e armazenamento, suportando manipulação sem danos. Entrega em quilograma (kg).				
22	464401	MAÇÃ FUJI OU GALA IN NATURA: fruta fresca, de 1ª qualidade, íntegra, firme, casca lisa e brilhante, coloração característica da variedade, tamanho médio, polpa firme e suculenta, sabor doce característico, grau de maturação adequado para consumo, isenta de amassados, perfurações, cortes, podridão, fungos, bolores, sujidades, resíduos terrosos, insetos, larvas e corpos estranhos. Deve apresentar boas condições de conservação, transporte e armazenamento, suportando manipulação sem danos. Entrega em quilograma (kg).	KG	250,0	6,58	1.645,00
23	464381	BANANA PRATA OU NANICA IN NATURA: fruta fresca, de 1ª qualidade, em pencas, íntegra, firme, bem desenvolvida, com casca íntegra, coloração característica da variedade, grau de maturação adequado para consumo, não completamente madura, permitindo manipulação, transporte e conservação sem danos. Isenta de amassados, cortes, perfurações, podridão, fungos, bolores, sujidades, resíduos terrosos, insetos, larvas, parasitas e sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio a grande e boas condições de armazenamento e transporte. Entrega em quilograma (kg).	KG	250,0	5,17	1.292,50
24	464405	MAMÃO FORMOSA OU HAVAI IN NATURA: fruta fresca, de 1ª qualidade, íntegra, firme, bem desenvolvida, casca íntegra, lisa, coloração característica da variedade, polpa firme e intacta, grau de maturação adequado para consumo e que permita transporte e manipulação sem danos. Isento de amassados, cortes,	KG	300,0	6,47	1.941,00

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



Município de Salto do Lontra

Estado do Paraná

CNPJ 76.205.707/0001-04

Paço Municipal Prefeito Dr. Wilson J. S. Nunes

		perfurações, rachaduras, podridão, fungos, bolores, sujidades, resíduos terrosos, insetos, larvas e quaisquer sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio, boas condições de conservação, armazenamento e transporte. Entrega em quilograma (kg). Especificação compatível com termos de referência de hortifrúti utilizados em órgãos públicos.				
25	464418	MELANCIA IN NATURA: fruta fresca, de 1ª qualidade, íntegra, firme, bem desenvolvida, madura, com casca íntegra e lisa, coloração característica da variedade em tons de verde, polpa firme, abundante e intacta, coloração vermelha ou rósea característica, grau de maturação adequado para consumo e que permita transporte, armazenamento e manipulação sem danos. Isenta de rachaduras, amassados, cortes, perfurações, podridão, fungos, bolores, sujidades, resíduos terrosos, insetos, larvas e quaisquer sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio a grande, uniforme, e boas condições de conservação. Entrega em quilograma (kg).	KG	300,0	3,19	957,00
VALOR TOTAL					R\$ 263.217,45	

As questões estritamente técnicas referentes ao objeto licitado serão prestadas pelas Secretaria Municipal de Saúde, telefone nº (46) 3538-2422, falar com ELAINE GONÇALVES, responsável pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

OBS: Havendo qualquer discordância entre a descrição do CATMAT e a do Edital, prevalecerá a descrição constante no Edital.

2.1. Para os itens da presente licitação a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.2. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS COMPLEMENTARES

- Pão Francês: pão de sal tradicional, fresco.
- Pão de Forma Integral: pão de forma integral, embalado.

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



- Pão de Forma Tradicional: pão de forma branco, embalado.
- Pão de Forma Sem Lactose: pão de forma isento de lactose, embalado.
- Pão Sem Glúten: pão isento de glúten, embalado.
- Café Torrado e Moído: café torrado e moído, embalagem com 500 gramas.
- Chá: chá de sachês em caixa (conforme especificação).
- Margarina ou creme vegetal: blister de 10 gramas, em caixa com no mínimo 144 unidades.
- Geleia de fruta: blister de 15 gramas, em caixa com no mínimo 144 unidades.
- Açúcar: refinado, em sachê de 5 gramas, caixa com 1000 unidades.
- Leite Integral: leite UHT integral, em caixa com 12 unidades.
- Leite Zero Lactose: leite UHT zero lactose, unidade de litro.
- Iogurte Zero Açúcar: iogurte natural sem adição de açúcar, bandeja.
- Queijo Mussarela: mussarela fatiada, conforme especificação.
- Queijo Mussarela Sem Lactose: mussarela isenta de lactose fatiada, conforme especificação.
- Presunto Cozido: presunto cozido, fatiado.
- Biscoito Cream Cracker: biscoito cream cracker, pacote.
- Torrada Integral: torrada integral, pacote.
- Suco Sem Açúcar: suco de fruta sem adição de açúcar, unidade, caixa UHT.
- Água de Coco: água de coco natural, unidade caixa UHT.
- Frutas (Laranja, Maçã, Banana, Mamão, Melancia): frutas frescas, de boa qualidade, próprias para consumo.

2.2.1. Horário de Fornecimento dos Alimentos e Frutas

2.2.1.1. Horário de recebimento será comunicado pela nutricionista responsável técnica, ou pessoa por ela designada, sendo que as entregas devem ser realizadas de segunda à domingo, exceto feriados (podendo abrir exceções em casos de situações de última hora).

2.2.1.2. O item 01 PÃO FRANCÊS deverá ter entregas diárias, no período da manhã, em horário estabelecido pela nutricionista ou pessoa por ela designada.

2.2.1.3. Os itens 13 IOGURTE ZERO, 14 QUEIJO MUSSARELA, 15 QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE, e 16 PRESUNTO deverão ter entregas divididas em 03 (três) vezes na semana, previstos para segundas, quartas e sextas (podendo haver alterações).

2.2.1.4. As frutas, itens 21 a 25, deverão ter entregas divididas em 03 (três) vezes na semana, previstos para segundas, quartas e sextas (podendo haver alterações).

2.2.1.2. Os pedidos serão de acordo com a demanda das refeições ou das necessidades nutricionais.



2.2.1.3. As entregas serão estabelecidas em comum acordo entre a contratante e o contratado.

2.2.1.4. Horários previstos para entregas:

- **Manhã:** 7:30 às 8:00 (podendo haver adequações).

2.2.2. Do Recebimento dos Alimentos

2.2.2.1. No ato do recebimento, todos os produtos deverão apresentar embalagens limpas, íntegras e em perfeito estado de conservação, isentas de rasgos, furos, amassados excessivos, estufamentos, ferrugem, vazamentos ou quaisquer outros danos que possam comprometer sua qualidade, integridade ou segurança. Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade, com as datas de fabricação e validade perfeitamente legíveis, bem como apresentar rotulagem completa e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os alimentos deverão possuir aparência, coloração, odor e textura característicos de sua natureza, não sendo admitidos produtos com sinais de deterioração, alteração sensorial, umidade excessiva, mofo, infestação por pragas, sujidades ou qualquer evidência de contaminação. As condições de temperatura deverão ser compatíveis com a natureza do produto, sendo exigida temperatura igual ou inferior a 5 °C para produtos refrigerados, manutenção do estado de congelamento para produtos congelados, sem indícios de descongelamento ou recongelamento, e temperatura igual ou superior a 60 °C para alimentos quentes, quando aplicável.

2.2.2.2. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, conservado e em adequadas condições higiênico-sanitárias, garantindo a proteção das mercadorias contra poeira, chuva, incidência direta de luz solar e quaisquer outros agentes capazes de comprometer sua qualidade durante o deslocamento. No recebimento, deverá ser verificada a conformidade entre as quantidades, especificações técnicas e qualidade dos produtos entregues e aquelas constantes no pedido de compra, não sendo aceitos produtos com embalagens violadas, avariadas ou com indícios de adulteração. A documentação fiscal e os comprovantes de entrega deverão acompanhar a remessa e apresentar plena compatibilidade com as mercadorias efetivamente entregues, constituindo condição indispensável para o recebimento definitivo.

2.2.2.3. Constatada, no ato do recebimento ou durante a conferência, qualquer não conformidade em relação às especificações técnicas, às condições de conservação, à integridade das embalagens, ao prazo de validade, à temperatura, à qualidade ou a qualquer outro requisito estabelecido neste instrumento, a Contratada ficará obrigada a substituir imediatamente os produtos recusados, realizando a troca no ato da constatação ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, sem qualquer ônus adicional para a Contratante, assegurando a continuidade do abastecimento e sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e contratuais cabíveis em caso de descumprimento.

2.2.3. Do Recebimento das Frutas

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



2.2.3.1. No ato do recebimento, as frutas deverão apresentar coloração uniforme e compatível com o grau de maturação esperado para cada espécie, casca íntegra, sem rachaduras, cortes, perfurações, amassados ou quaisquer danos mecânicos que comprometam sua qualidade. Deverão estar livres de mofo, podridão, fermentação ou quaisquer outros sinais de deterioração, bem como isentas de sujidades, excesso de terra, insetos, larvas, vestígios de pragas ou qualquer evidência de contaminação. As frutas deverão apresentar odor característico, sem odores estranhos ou desagradáveis, e polpa firme, quando essa for uma característica da espécie, não sendo admitidas unidades com áreas excessivamente moles, deterioradas ou impróprias para consumo. O grau de maturação deverá ser compatível com o consumo e com o período previsto de armazenamento, de modo a garantir sua adequada utilização.

2.2.3.2. As frutas deverão ser acondicionadas em embalagens limpas, íntegras e apropriadas, capazes de protegê-las durante o transporte, o qual deverá ser realizado em veículo limpo e em condições higiênico-sanitárias adequadas, assegurando proteção contra contaminações e danos físicos. No recebimento, deverá ser verificada a conformidade entre a quantidade, a qualidade e as especificações dos produtos entregues e aquelas constantes no pedido de compra.

2.2.3.3. Constatada, no ato do recebimento ou durante a conferência, a entrega de frutas em desacordo com as especificações estabelecidas, com grau de maturação inadequado, deterioradas, contaminadas ou identificadas como impróprias para consumo humano, a Contratada ficará obrigada a promover sua substituição imediata, realizando a troca no ato da constatação ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, sem qualquer ônus adicional para a Contratante, sob pena de aplicação das sanções administrativas e contratuais cabíveis.

2.3. JUSTIFICATIVA UTILIZAÇÃO DA PLATAFORMA BLL

A utilização da plataforma **BLL Compras** para a realização do presente procedimento licitatório justifica-se pela necessidade de garantir maior eficiência, transparência, competitividade e segurança na condução do certame, em conformidade com os princípios que regem as contratações públicas e com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

A plataforma BLL Compras é um sistema eletrônico amplamente utilizado por órgãos e entidades da Administração Pública, oferecendo ambiente seguro para a realização de licitações eletrônicas, com mecanismos que asseguram a integridade das informações, a rastreabilidade de todas as etapas do processo e a publicidade dos atos praticados.

Sua utilização amplia a competitividade do certame ao possibilitar a participação de fornecedores de diferentes regiões do país, sem necessidade de deslocamento físico, promovendo maior concorrência



entre os licitantes e aumentando as possibilidades de obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Além disso, a plataforma disponibiliza funcionalidades que conferem maior agilidade aos procedimentos licitatórios, tais como recebimento eletrônico de propostas, disputa de lances em tempo real, registro automático de todas as operações realizadas, geração de atas, controle dos prazos processuais e armazenamento dos documentos eletrônicos, proporcionando maior eficiência administrativa e redução de custos operacionais.

A adoção da BLL Compras também fortalece os princípios da publicidade, isonomia, impessoalidade, transparência, economicidade e eficiência, assegurando igualdade de condições entre os participantes e permitindo o acompanhamento integral do certame pelos órgãos de controle e pela sociedade.

Dessa forma, a escolha da plataforma BLL Compras mostra-se adequada e compatível com os objetivos da Administração Pública, contribuindo para a realização de um processo licitatório mais eficiente, seguro, transparente e competitivo, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

3.1. Os objetos dessa licitação são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

3.2. Os objetos dessa licitação não se enquadram como bens de luxo.

4. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da assinatura, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que fique comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos e mediante anuência do fornecedor.

4.2. No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

4.3. O ato de prorrogação de vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

4.4. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



4.5. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021, e esse instrumento deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação por meio de Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, frutas e itens correlatos justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e regular de insumos destinados ao preparo, composição e complementação das refeições servidas aos pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários do Hospital Municipal, garantindo a manutenção dos serviços de alimentação durante todo o período de vigência da contratação.

5.2. A alimentação hospitalar constitui serviço essencial ao funcionamento da unidade de saúde, sendo parte integrante da assistência prestada aos pacientes. O fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e compatíveis com as necessidades dos usuários contribui diretamente para a recuperação clínica, manutenção do estado nutricional, prevenção de agravos à saúde e promoção do bem-estar, além de atender às necessidades alimentares dos acompanhantes autorizados e dos servidores em exercício, quando previsto pela Administração.

5.3. Os gêneros alimentícios e as frutas possuem características de consumo contínuo, elevada rotatividade e demanda variável, influenciada pelo número de internações, atendimentos, permanência dos pacientes, alterações nos cardápios elaborados pelo setor responsável, sazonalidade de determinados produtos e demais fatores inerentes à rotina hospitalar. Dessa forma, não é possível definir previamente, com exatidão, as quantidades que serão efetivamente consumidas ao longo da vigência da contratação, tornando recomendável a adoção do Sistema de Registro de Preços.

5.4. A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas decorrentes do vencimento de produtos perecíveis, minimizando desperdícios e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos. Além disso, permite maior flexibilidade para adequação das aquisições às demandas efetivamente verificadas, assegurando o abastecimento contínuo sem a obrigatoriedade de aquisição integral das quantidades estimadas.

5.5. A contratação também visa garantir a disponibilidade permanente de alimentos com padrões adequados de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional, observando as normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária e de segurança alimentar. A aquisição de produtos de qualidade é

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



indispensável para preservar as condições higiênico-sanitárias das refeições produzidas, reduzir riscos de contaminação alimentar e assegurar a adequada prestação dos serviços de nutrição hospitalar.

5.6. Sob o aspecto administrativo, a realização de uma única licitação por meio de Registro de Preços proporciona maior padronização das especificações técnicas, racionaliza os procedimentos de contratação, reduz custos operacionais relacionados à realização de processos licitatórios sucessivos e amplia a eficiência da gestão contratual, conferindo maior economicidade e celeridade às aquisições futuras.

5.7. A presente contratação encontra amparo nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público, interesse público e supremacia do interesse coletivo, previstos na Lei nº 14.133/2021, sendo indispensável para garantir o adequado funcionamento do Hospital Municipal e a continuidade da prestação dos serviços de saúde, assegurando o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde, sem comprometer a qualidade da assistência prestada à população.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

6.1. A solução consiste na realização de procedimento licitatório para constituição de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, frutas e itens correlatos, visando garantir o abastecimento contínuo do Hospital Municipal para o preparo, composição e complementação das refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes, servidores e demais usuários da unidade, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

6.2. A contratação contempla o fornecimento dos produtos conforme demanda da Administração, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços. Essa sistemática proporciona maior flexibilidade na gestão dos estoques, evita aquisições em quantidade superior à necessidade efetiva, reduz perdas decorrentes do vencimento de produtos perecíveis e possibilita melhor adequação do consumo às variações da demanda hospitalar.

6.3. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando padrões de qualidade, segurança alimentar, condições adequadas de acondicionamento, transporte, armazenamento, rotulagem e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente, normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicável, e demais regulamentos pertinentes.

6.4. O fornecimento deverá ser executado de forma contínua e programada, assegurando a disponibilidade dos produtos necessários ao funcionamento da cozinha hospitalar, sem interrupções que possam comprometer a produção das refeições. A contratada deverá possuir capacidade operacional, estrutura logística e disponibilidade de estoque compatíveis com a demanda da Administração, garantindo o

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



atendimento dos quantitativos solicitados dentro dos prazos estabelecidos e mantendo a regularidade do abastecimento durante toda a execução da Ata de Registro de Preços.

6.5. As entregas deverão ocorrer nos locais, dias e horários definidos pela Secretaria Municipal de Saúde, observando as condições de transporte adequadas para cada tipo de produto, especialmente quanto ao controle de temperatura, higiene, conservação e proteção contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, preservando suas características nutricionais e sanitárias até o momento do recebimento.

6.6. No recebimento, todos os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela equipe designada pela Administração, sendo verificados aspectos como conformidade com as especificações técnicas, integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, condições de transporte e características próprias de cada item. Os produtos que apresentarem qualquer desconformidade, avaria, deterioração ou descumprimento das exigências estabelecidas serão recusados e deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração, nos prazos definidos contratualmente.

6.7. A solução contempla, ainda, a padronização das especificações dos produtos, dos procedimentos de solicitação, entrega, recebimento e fiscalização contratual, permitindo maior controle da execução, rastreabilidade dos fornecimentos, eficiência na gestão dos recursos públicos e redução de custos administrativos decorrentes da realização de múltiplos processos licitatórios para o mesmo objeto.

6.8. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa tecnicamente mais adequada em razão da natureza continuada do consumo, da impossibilidade de definir previamente os quantitativos exatos a serem adquiridos durante a vigência da contratação e da necessidade de manter o abastecimento permanente da unidade hospitalar. Esse modelo proporciona maior eficiência administrativa, racionalização das aquisições, economicidade, competitividade e flexibilidade na gestão contratual, sem gerar obrigação de contratação da totalidade dos quantitativos estimados.

6.9. Dessa forma, a solução proposta atende integralmente ao interesse público, assegurando o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, frutas e itens correlatos indispensáveis ao adequado funcionamento do Hospital Municipal, garantindo a continuidade dos serviços de alimentação hospitalar, a segurança alimentar dos usuários, a qualidade das refeições fornecidas e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, planejamento, economicidade, continuidade do serviço público e seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. SUSTENTABILIDADE

7.1.1. A descrição dos requisitos de Sustentabilidade encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.



7.2. SUBCONTRATAÇÃO

7.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

8. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

8.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

9. MODELO DE EXECUÇÃO

9.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

9.1.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, de acordo com a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

9.1.2. As entregas deverão ser realizadas nos endereços indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, observando rigorosamente os dias, horários, frequência de fornecimento, condições de transporte, recebimento, armazenamento e demais requisitos estabelecidos no item 2.2 deste Termo de Referência.

9.1.3. Todos os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, bem como às normas sanitárias vigentes, sendo facultado à Contratante recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem qualquer desconformidade.

9.1.4. Os produtos perecíveis deverão ser entregues com prazo de validade compatível com seu consumo, observando-se, sempre que aplicável, prazo remanescente não inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, salvo quando, em razão da natureza do produto, houver justificativa técnica aceita pela Contratante.

9.1.5. Os produtos recusados em razão de não conformidade com as especificações deste Termo de Referência deverão ser substituídos pela Contratada, sem qualquer ônus para a Administração, observando-se o prazo previsto no item 2.2.2.3 deste Termo de Referência.

9.1.6. Caso a Contratada verifique a impossibilidade de realizar a entrega na data previamente estabelecida, deverá comunicar formalmente à Contratante, apresentando a devida justificativa com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para análise e deliberação, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

9.1.7. A Contratada deverá possuir capacidade operacional, logística e disponibilidade para realizar as entregas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, observando os quantitativos solicitados, os prazos estabelecidos e todas as condições previstas neste Termo de Referência.

9.2. DA GARANTIA



9.2.1. A contratada deverá garantir que todos os produtos fornecidos atendam integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência, às normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicáveis, e às demais exigências previstas na legislação sanitária vigente.

9.2.2. Os produtos deverão apresentar características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais compatíveis com sua natureza, mantendo, durante todo o prazo de validade, suas condições de qualidade, segurança e aptidão para o consumo.

9.2.3. As embalagens deverão ser originais do fabricante, íntegras, lacradas e invioladas, livres de perfurações, rompimentos, vazamentos, estufamentos, deformações ou quaisquer avarias que comprometam a conservação dos produtos. A rotulagem deverá observar a legislação aplicável, contendo, no mínimo, identificação do fabricante, denominação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e demais informações obrigatórias.

9.2.4. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de transporte e armazenamento, observando as recomendações do fabricante e as boas práticas de distribuição de alimentos, preservando sua qualidade até o recebimento definitivo pela Administração.

9.2.5. Na data da entrega, os produtos deverão possuir prazo de validade remanescente mínimo de 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante, salvo justificativa técnica aceita pela Administração.

9.2.6. O recebimento definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, quantidade e conformidade do objeto fornecido, nem afasta a obrigação de reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, os produtos que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades, na forma dos arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade civil prevista no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), quando aplicável.

9.2.7. Será considerada hipótese de garantia toda ocorrência de vício de qualidade, defeito de fabricação, alteração das características do produto, inadequação às especificações técnicas, descumprimento das normas sanitárias, divergência de peso ou conteúdo, irregularidade na rotulagem, embalagem inadequada ou qualquer outra desconformidade que comprometa a utilização segura do produto. Nessas situações, a contratada deverá promover a substituição integral dos produtos rejeitados, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contados do recebimento da notificação formal, sujeitando-se, em caso de inadimplemento, às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento contratual.

9.2.8. A garantia prevista nesta cláusula é complementar à garantia legal aplicável aos produtos alimentícios, não excluindo nem restringindo quaisquer direitos da Administração decorrentes da legislação vigente.



9.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.3.1. São obrigações da Contratada:

- I. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, da qual constarão as indicações referentes à marca, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;
- II. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n.º 8.078, de 1990);
- III. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- IV. comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- V. indicar preposto para representa-lo durante a execução da ata, e também manter comunicação com a Administração para gestão da ata;
- VI. manter durante toda a vigência da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- VII. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da ata;
- VIII. arcar com o ônus decorrente de eventual erro no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando:
- IX. houver alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração, retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento;
- X. houver interrupção da execução da ata ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração ou ainda aumento das quantidades inicialmente previstas da ata, nos limites permitidos pela Lei Federal 14.133, de 2021.

9.4. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.4.1. O licitante e o Contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto Regulamentador, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

10. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



- I. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- II. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- III. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- IV. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- V. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.1. DA FISCALIZAÇÃO

10.1.1. O fiscal da ata de registro de preços será Gilmar Dario, conforme portaria de nomeação nº1009 de 25 de junho de 2025.

10.1.2. O fiscal terá as seguintes atribuições:

- I. prestar apoio técnico e operacional ao gestor da ata, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;
- II. anotar no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- III. emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
- IV. demais funções previstas na regulamentação municipal.

10.2. GESTOR DO CONTRATO

10.2.1. O gestor da ata de registro de preços será Elaine Gonçalves, conforme portaria de nomeação nº1009 de 25 de junho de 2025.

10.2.2. O gestor terá as seguintes atribuições:

- I. coordenar as atividades relacionadas à fiscalização;

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



- II. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
- III. demais funções previstas na regulamentação municipal.

11. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E FORMA DE PAGAMENTO

11.1. DO RECEBIMENTO

- I. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ata.

11.1.1. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

11.1.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da ata, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

11.1.1.2. 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 07 (sete) dias, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.1.2. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

11.1.2.1. Os bens serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos termos do Decreto Regulamentador.

11.2. LIQUIDAÇÃO

11.2.1. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município de SALTO DO LONTRA constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

11.2.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, observadas as disposições do Termo de Referência, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Regulamentador.

11.2.3. Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.4. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



11.2.5. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

11.3. FORMA DE PAGAMENTO

11.3.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados da liquidação.

11.3.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação do índice de correção monetária IGP-M (Índice Geral de Preços – Mercado), ou outro que vier a substituí-lo.

11.3.3. A Contratante realizará as retenções tributárias a que for legalmente obrigada, inclusive a do imposto de renda na fonte sobre todos os rendimentos pagos a qualquer título pelo ente público municipal, nos termos da Instrução Normativa nº. 1234/2012 da Receita Federal, a qual consolida o entendimento acerca da amplitude e efeitos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

11.3.4. Será aplicado a alíquota para retenção, conforme prevista na IN RFB nº. 1234/2012, e atualizações posteriores, editada nos termos do artigo 64 da Lei Federal nº. 9.430/96, aplicado por extensão aos pagamentos realizados por esta Municipalidade.

11.3.5. As hipóteses de retenção do IR na fonte e deduções na base de cálculo deverão ser informados nos documentos fiscais, bem como as hipóteses de dispensa de retenção, nos termos da IN RFB nº. 1234/2012.

11.3.6. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação dos serviços contratados/fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

12.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO por item.

12.1.2. O modo de disputa será **aberto e fechado**.

12.2. FORMA DE FORNECIMENTO

12.2.1. Constitui objeto desta ata o fornecimento de açúcar refinado em sachês individuais, geleia e margarina em porções individuais (blisters) por parte da contratada, de forma parcelada, conforme demanda.

12.3. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

Administração Municipal

Tel.: (46) 3538-1177 - Cx. Postal, 31 - Rua Prefeito Neuri Baú, 975 - Salto do Lontra - Paraná



12.3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais contidas no edital.

12.3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão as usuais contidas no edital.

12.3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão as usuais contidas no edital.

12.3.4. A empresa deve apresentar:

- I. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
- II. Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- III. Certidão Positiva de Débitos Estaduais com efeito de Negativa;
- IV. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Municipais;
- V. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- VI. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- VII. Certidão Recuperação judicial, extrajudicial e Falência;
- VIII. Cadastro de Contribuintes do ICMS;
- IX. Contrato Social.
- X. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto da contratação, mediante apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de itens similares.

13. ESTIMATIVA DE PREÇO

13.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 263.217,45 (duzentos e sessenta e três mil, duzentos e dezessete reais e quarenta e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos.

14. DAS ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações nos preços registrados reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O fornecedor é obrigado a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial pactuado.

14.3. As alterações de que tratam esse tópico deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).



14.4. Registros que não caracterizam alteração podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.5. As Alterações de que tratam este tópico deverão atender a todos os requisitos constantes nos artigos 124 ao 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021 no que for cabível.

15.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - c.1) No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - c.2) No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

15.7. As alterações dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão responsável promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os publicamente no site oficial.

15.8. As alterações dependem de pedido do fornecedor do item registrado, que deve ser protocolado junto ao Fiscal da Ata de Registro.

15. DO REAJUSTE

15.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data proposta apresentada.

15.2. Após o decurso de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC (Índice Nacional do Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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



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

15.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

15.6. Não Serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ÓRGÃO	UNIDADE	PROJETO / ATIVIDADE	MATRÍCULA DE DESPESA	DESPESA	FONTE
04	001	2020	3.3.90.30.07.99.00	2182	303

17. APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

17.1. O servidor que subscreve este Termo de Referência atesta que observou integralmente a regulamentação estabelecida pelo decreto regulamentador e as orientações constantes da minuta padronizada aprovada.

Salto do Lontra, 27 de julho de 2026

Elaine Gonçalves

Secretária Municipal de Saúde

Kalyta Nohana El Guedr Ubinski

Nutricionista

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência