



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA PARA PREGÃO ELETRÔNICO

1. DO OBJETO

- 1.1. É objeto deste termo a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios (carnes, hortifrutigranjeiros, pães, ovos, bebida láctea, nata, presunto e queijo) para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Passo Fundo para um período de 12 meses, sendo a entrega parcelada (semanal) ponto a ponto.
- 1.2. O presente certame é composto por **06 LOTES** cujo os itens e quantidades estão especificadas na tabela abaixo:

Descrição Completa do Item	Unidade	Quantidade
LOTE 01 - LÁCTEOS		
BEBIDA LÁCTEA COM IOGURTE. INGREDIENTES: LEITE, SORO DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA(S). EMBALAGEM: SACHÊ DE 1L. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO.	Litro	1050
NATA, CREME DE LEITE PADRONIZADO E PASTEURIZADO, FRESCO, SEM SORO. CONSISTÊNCIA FIRME, PASTOSA, COM TEOR DE GORDURA ENTRE 36 A 40%, SEM CONSERVANTES. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE RANÇO, FERMENTAÇÃO OU OUTRAS CARACTERÍSTICAS QUE PREJUDIQUEM SUA UTILIZAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SELO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM POTE DE 300G.	Pote	400
LOTE 02 - OVOS		
OVO BRANCO, MÉDIO, DE GALINHA, FRESCO, CASCA FIRME E HOMOGÊNEA, LISO, LIMPO, SEM RACHADURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA COM 12 (DOZE) UNIDADES. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. REGISTRO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA.	Caixa	500
LOTE 03 - PÃES		
PÃO DE FORMA FATIADO, EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE AMASSADO QUE COMPROMETA A CONFORMAÇÃO TRADICIONAL E A UTILIZAÇÃO. CASCA FINA, MACIA E GRANDE QUANTIDADE DE MIOLO.	KG	1200
PÃO SOVADO TIPO CACHORRO-QUENTE. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, ÁGUA, FERMENTO, SAL E INGREDIENTES PADRONIZADOS. UNIDADES COM PESO MÍNIMO DE 50G. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 5 DIAS. DEVEM SER ENTREGUES NO DIA DA FABRICAÇÃO OU, NO MÁXIMO, NO DIA SEGUINTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, TEXTURA, AROMA E SABOR) DEVEM SER PRESERVADAS; SERÃO REJEITADAS UNIDADES COM MOFO, AMASSADAS OU ANORMAIS. PRODUZIDO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA FECHADA E SECUNDÁRIA COMPATÍVEL. PACOTE COM 20 UNIDADES DE 50G	KG	300
LOTE 04 - FRIOS FATIADOS		
PRESUNTO MAGRO, FATIADO, DE BOA QUALIDADE. SEM CAPA DE GORDURA, EMBALADO NO DIA DA ENTREGA, COM ASPECTO PRÓPRIO, COLORAÇÃO ROSADA, SEM QUALQUER CARACTERÍSTICA INDESEJÁVEL, APRESENTAÇÃO EM FATIAS FINAS DE 15 A 20G.	KG	450





QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FATIADO, MISTURA DE LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES, CLORETO DE SÓDIO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM ASPECTO PEGAJOSO. FATIAS FINAS DE 18 A 20 G, EMBALADAS SEPARADAMENTE EM PLÁSTICOS ATÓXICOS.	KG	600
LOTE 05 - CARNES		
CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA CONGELADA COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, COM ASPECTO PRÓPRIO DE CONGELADA CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS COMO TEXTURA, COR, SABOR, ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. A MATÉRIA PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS E O RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER ATÓXICA E CONTER IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, SELO SIF OU CISPOA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ TER AS MESMAS INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. A ROTULAGEM DO ALIMENTO DEVERÁ ESTAR DENTRO DAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. EMBALAGEM 1KG	KG	650
CARNE BOVINA TIPO BIFE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF.	KG	640
CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DE ACORDO COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, OS CORTES NÃO PODEM TER ADIÇÃO DE ÁGUA, SOMENTE O FRANGO INTEIRO (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998). EMBALAGEM PRIMÁRIA COM PESO LÍQUIDO DE, NO MÍNIMO, 1KG.	KG	780
PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, IN NATURA CONGELADO. CORTADO EM FILÉS (SASSAMI). APRESENTAR CONSISTÊNCIA NÃO AMOLECIDA, ODOR CARACTERÍSTICOS, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVE APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENGUENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 20 KG DE PESO LÍQUIDO. VALIDADE 11 (ONZE) MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG	550
CARNE SUÍNA, LOMBO SEM OSSO, SEM GORDURA, RESFRIADA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS EMBALAGEM ADEQUADA E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA	KG	500
LINGUIÇA TOSCANA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE CARNES SUÍNAS, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA E INGREDIENTES CONFORME INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº 4 DE 31/03/2000 (APROVA OS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES MECANICAMENTE SEPARADA, MORTADELA, LINGUIÇA E SALSICHA) ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PROCED. Nº DE REGISTRO NO SIF. EMBALAGEM MÍNIMO 1 KG	KG	450
SALSICHA TIPO HOT DOG SEM CORANTE. PRODUZIDA COM DIVERSAS CARNE, TEMPEROS E CONDIMENTOS, LEVEMENTE DEFUMADA. NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE COMPROMETAM A UTILIZAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO. EMBALAGEM MÍNIMO 2 KG	KG	260
LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS		





ABACAXI PÉROLA, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	UNIDADE	400
AIPIM, LISO, LIMPO, DESCASCADO E CONGELADO, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	300
ALFACE, TIPO CRESPA, VERDE, TAMANHO MÉDIO. AS FOLHAS DEVERÃO SER LIMPAS, SEM MARCAS DE PICADAS DE INSETOS, SEM NENHUM DEFEITO QUE POSSA ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PESO MÍNIMO POR UNIDADE DE 200G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXAS AREJADAS E RETORNÁVEIS.	UNIDADE	850
ALHO. SEM DEFEITOS, COM ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. SEM RACHADURAS, CORTES, DENTES MURCHOS OU BROTADOS. LIVRES DE INSETOS, PARASITAS E SUJIDADES.	KG	90
BANANA PRATA, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO, E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MEDIATO. DEVE SER DE BOA QUALIDADE SEM MANCHAS.	KG	800
BATATA DOCE, LISA, COM POLPA INTACTA LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	400
BATATA INGLESA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	800
BETERRABA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA.	KG	350
CEBOLA, TIPO SALADA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	450
CENOURA, LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	350
LARANJA, COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS,	KG	550





MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.		
LIMÃO, GALEGO, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	150
MAÇÃ NACIONAL, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, POLPA INTACTA E LIMPA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA.	KG	550
MORANGA CABOTIÁ DESCASCADA EM CUBOS DE 4 A 6 CM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE MATERIAL ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA POR TERMOSOLDAGEM COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA 12 MESES E LOTE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ CONTER AS MESMAS INFORMAÇÕES DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. A ROTULAGEM DO ALIMENTO DEVERÁ ESTAR DENTRO DAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. EMBALAGEM 500G	KG	500
PIMENTÃO VERDE FRESCO. UNIDADE FRESCA E SÃ, INTACTA E FIRME, ISENTA DE CORPOS ESTRANHOS, LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITAS UNIDADES QUE APRESENTAREM PODRIDÃO, DANO PROFUNDO OU SUPERFICIAL QUE COMPROMETA A UTILIZAÇÃO TOTAL, DESIDRATAÇÃO, LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS, IMATURAS OU PASSADAS.	KG	110
REPOLHO, LISO, FRESCO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PROCEDENTE DE COLHEITA RECENTE.	KG	500
TEMPERO VERDE, NATURAL, CONTENDO CEBOLINHA E SALSA. MAÇO DE 100G.	MAÇO	450
TOMATE SALADA, FRESCO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	650

2. DA JUSTIFICATIVA

Considerando a composição atual da Rede de Saúde Mental do Município de Passo Fundo a qual está contemplada por 03 (três) Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), sendo um CAPS Álcool Outras Drogas (CAPSad), um CAPS Infantil (CAPSi) e um CAPS adulto (tipo II);

Considerando que os CAPs são Unidades de Saúde responsáveis para acolhimento e oferta de atendimento interdisciplinar em saúde mental, atendimento e reinserção social de pessoas com transtornos mentais graves e persistentes e/ou com transtornos mentais decorrentes do uso prejudicial de álcool e/ou outras drogas;

Considerando que os CAPs são Unidades de Saúde responsáveis em oferecer atendimento especializado em saúde mental, por uma equipe multiprofissional que atua em articulação com as demais Unidades de Saúde e com outros setores (Educação, Assistência Social, etc.);

Considerando que o horário de funcionamento dos CAPS se dá das 08:00 horas às 18:00 horas e que neste período são oferecidas diversas e diferentes atividades e





atendimentos, seja por encaminhamentos ou por demanda espontânea, especialmente psicoterapia individual ou em grupo, oficinas terapêuticas, atividades comunitárias, atividades artísticas, orientação e acompanhamento do uso de medicação, atendimento domiciliar e aos familiares;

Considerando a Portaria nº 336 de 2002 que regulamenta o funcionamento dos Centros de de Atenção Psicossocial (CAPS) que no seu Artigo 4º, Item 4.2.1, Letra G determina que “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias”,

Faz-se necessário a aquisição de alimentos conforme consta neste Termo de Referência.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas referentes ao objeto serão empenhadas na dotação orçamentária: **2026/3425**

4. DA QUANTIDADE ESTIMADA

4.1. O cálculo das quantidades a serem adquiridas foi fundamentado na projeção de demanda para o ciclo de 12 (doze) meses, com vigência a partir de agosto de 2026. Essa estimativa considera o volume cotidiano de refeições servidas aos pacientes atendidos pela rede dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

5. DAS MARCAS PRÉ APROVADAS E AMOSTRAS

5.1. Nos termos do art. 17, § 3º, do art. 41, inciso II e do art. 42, todos da Lei Federal n. 14.133/2021, será exigida, previamente à adjudicação do objeto, **amostra dos itens dos lotes 1 a 5, cuja as marcas não constem na tabela 5.2**, a fim de que seja possível assegurar-se que o produto proposto pelo licitante se conforma, de fato, às exigências estabelecidas, no Termo de Referência e no Edital.

5.2. Estão dispensados da entrega de amostras os produtos cujas marcas estejam relacionadas na listagem a seguir:

Produto	Marcas Aprovadas
Bebida láctea com iogurte	SANTA CLARA; FRIZZO
Carne bovina moída de primeira congelada	CALLEGARO; TONIAL; COTRIEL; OURO DO SUL
Carne bovina tipo bife de primeira qualidade	CALLEGARO; TONIAL; COTRIEL; OURO DO SUL
Carne de frango, coxa e sobrecoxa congelada	LAR; COPACOL; SEARA; AURORA; DÁLIA; SEVA; NAT
Carne suína, lombo sem osso	ZANIN; COTRIEL
Linguiça toscana de 1ª qualidade, congelada	FRIMESA; LAR; AURORA; SADIA; PERDIGÃO; NOBRE, LEBON
Nata, pote de 300 gramas	ELEGÊ; SANTA CLARA; AURORA; FRIMESA; STEFANELLO
Ovo médio, de galinha	AVIPRAN; BASSANO; NATUROVOS
Pão de forma fatiada	SEVENBOYS; LAGO PÃO; PULLMAN; WICKBOLD; GARCIA





Pão sovado tipo cachorro quente	Lago Pão, Caseiros da Gringa
Peito de frango (sassami)	LAR; AURORA; NAT/VIBRA; COPACOL; SEARA; FRANGOSUL; CVALE; SADIA
Presunto magro, fatiado	PERDIGÃO; FRIMESA; SADIA; AURORA; LEBON; SEARA; LANGUIRU
Queijo, tipo mussarela, fatiado	FRIMESA; DEALE; SANTA CLARA; AURORA; LANGUIRU
Salsicha tipo hot dog sem corante	MINUANO, PERDIGÃO, SADIA, SEARA, LEBON, AURORA, COPACOL

5.3. Caso o licitante ofereça outras marcas que não estão aprovadas, deverá enviar amostra com qualidade igual ou superior às marcas já aprovadas.

5.3.1. Deverá apresentar, para cada item classificado, 01 (uma) amostra idêntica ao produto ofertado.

5.4. As amostras deverão ser entregues no Núcleo de Pregão Eletrônico, localizado na Rua Dr. João Freitas, nº 75, Centro, Passo Fundo/RS, CEP 99010-005, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do término da sessão pública de lances e divulgação das empresas arrematantes.

5.5. As amostras serão analisadas pela Secretaria de Saúde, observando-se os critérios técnicos estabelecidos neste Termo de Referência e anexos.

5.6. Será emitido relatório técnico de aprovação ou reprovação das amostras, o qual integrará o processo licitatório.

5.7. A não apresentação das amostras no prazo estabelecido ou a apresentação em desacordo com as especificações exigidas implicará desclassificação da proposta.

6. DA ENTREGA E ACEITAÇÃO

6.1. **Dos locais de entrega:** O objeto da presente licitação deverá ser entregue diretamente (PONTO A PONTO) em horário comercial das 8h às 11h e das 13h30min às 16h, durante o período de vigência do Contrato. Os endereços dos locais de entrega encontram-se na tabela abaixo:

Entidade	Endereço para entrega	Fone
Na sede do CAPS II	Rua Rua Paissandu, 649 - Centro, Passo Fundo/RS.	(54) 33145276
Na sede do CAPSad	Rua Sete de Agosto, nº 511, Centro, Passo Fundo/RS.	(54) 33147721
Na sede do CAPS Infantil	Rua XV de Novembro, nº 1365, Centro, Passo Fundo/RS.	(54) 33112584

6.2. **Das datas e quantidades de entrega semanal**

6.2.1. A entrega deverá ser SEMANAL, nas quartas feiras, totalizando 50 semanas, entre os dias 26/08/2026 até 04/08/2027 conforme Anexo II e Anexo III deste Termo de Referência.

6.3. **Dos requisitos na entrega**

6.3.1. A Nota de Empenho será enviada para o e-mail indicado na proposta





- de preços.
- 6.3.2. As datas, as quantidades e os locais de entrega poderão sofrer alteração, de acordo com a necessidade do Contratante, sendo comunicado previamente à Contratada, a qual deverá manter dados cadastrais com contato telefônico atualizados junto ao Município de Passo Fundo.
- 6.3.3. Todos os produtos deverão estar em plena validade, sendo que, no ato da entrega, os mesmos não deverão ter data de fabricação superior a 20% de sua vida útil.
- 6.3.3.1. No caso de qualquer alteração dos produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, a Contratada deverá providenciar a reposição dos mesmos, sem ônus ao Município de Passo Fundo.
- 6.3.4. Os produtos entregues em quilogramas deverão estar embalados, com etiqueta contendo o peso e a data da pesagem, para que os locais que receberem possam fazer a conferência.
- 6.3.4.1. Caso seja detectada qualquer divergência entre as informações da etiqueta e o conteúdo da embalagem, o setor que realizou a requisição tem a prerrogativa de efetuar uma pesagem para conferir e confirmar os dados..
- 6.3.5. Os hortifrutigranjeiros deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado no Termo de Referência.
- 6.3.6. No momento da entrega, os produtos e embalagens deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores ou cores estranhas, livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, isentos de substâncias terrosas, sem parasitas, larvas ou corpos estranhos, sem umidade anormal.
- 6.3.7. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras, com folhas firmes e são no ponto de maturação adequada para consumo.
- 6.3.8. Caso os alimentos hortifrutigranjeiros apresentem má qualidade (ex: folhas e frutas "machucadas"), a medição pode sofrer descontos ou glosas.
- 6.3.9. Para os produtos que necessitam de refrigeração é obrigatório que o transporte entre a sede do fornecedor e a sede da Unidade Requisitante seja realizado em veículos isotérmicos ou refrigerados, em recipientes limpos que mantêm a temperatura ideal (Ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C).
- 6.3.10. É obrigatória a entrega da Nota Fiscal no ato da entrega dos produtos, sob pena de não recebimento dos mesmos.
- 6.3.10.1. A indicação da marca é indispensável na Nota Fiscal para os itens dos lotes 01, 02, 03, 04 e 05, devendo haver total conformidade com o que foi estabelecido no Contrato e na Nota de Empenho.
- 6.3.11. A Contratada deverá descarregar e armazenar os produtos no local





indicado, comprometendo-se integralmente com eventuais danos causados a este.

- 6.3.12. Será avaliado as condições e acondicionamento dos produtos no momento da entrega, sendo que toda e qualquer entrega em desconformidade com o estabelecido no edital e seus anexos, será imediatamente notificada à contratada que deverá fazer a substituição em, no máximo, 01 (um) dia útil, sem ônus ao contratante.
- 6.3.13. No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com o solicitado no edital, poderão ser aplicadas as sanções e penalidades previstas no edital.
- 6.3.14. O recebimento do objeto desta licitação será da seguinte forma:
- provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com o solicitado na licitação
 - definitivamente**, após a verificação da qualidade, quantidade e características do objeto e consequente aceitação, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. Da Justificativa de solicitação:

- 7.1.1. Com fulcro no Artigo 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a exigência de habilitação técnica visa à comprovação do cumprimento de requisitos estabelecidos em legislações específicas. No caso, por tratar-se da aquisição de gêneros alimentícios, o fornecimento deve observar normas rigorosas de fabricação, transporte, comercialização e fiscalização sanitária, garantindo a segurança alimentar dos produtos destinados aos pacientes assistidos.
- 7.1.2. A solicitação de alvará sanitário em nome do licitante fundamenta-se no Decreto Municipal Nº 27/2024 que *“Regulamenta o art. 2º da Lei Complementar nº 495, de 18 de dezembro de 2023 que “Institui o Programa Tudo Fácil Empresas/Passo Fundo e dá outras providências, conforme específica*
- 7.1.3. Para os itens de origem animal a exigência de registro está fundamentada Lei Federal Nº 1.283/1950 do Ministério da Agricultura, a Lei Federal Nº 7.889/1989, Decreto Federal Nº 9.013 de 29 de março de 2017, Decreto Federal Nº 10.419 de 07 de julho de 2020, suas atualizações e demais normativas.
- 7.1.4. O registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA garante que o estabelecimento cumpre os requisitos sanitários e tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, assegurando que o produto seja seguro para o consumo, o que envolve a avaliação da higiene das instalações, processos de produção, qualidade da matéria-prima e rastreabilidade do produto.

7.2. Da documentação técnica:

- 7.2.1. Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, **ou**





Licença Sanitária, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Federal (Ministério da Saúde), em plena validade, em **nome do licitante,**”

- 7.2.2. Para os itens de origem animal deverão apresentar comprovante de que o frigorífico, abatedouro ou laticínio, possui registro no SIF (Federal), SISBI (equivalência) ou SIE (Estadual), conforme determinam as leis de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

8. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1. A gestão do contrato será realizada por servidor designado (fiscal do contrato), com apoio de servidores de cada CAPS (Centro de Atenção Psicossocial), os quais serão responsáveis por acompanhar as entregas, verificar a conformidade dos produtos, realizar o recebimento provisório e definitivo, registrar ocorrências, controlar prazos e comunicar irregularidades para eventual aplicação de sanções.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 9.1. A medição será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues e aceitas, após recebimento provisório e definitivo pelos servidores dos CAPS e fiscal do contrato, verificando-se a conformidade com as especificações exigidas.
- 9.2. O pagamento será efetuado conforme os valores da nota de empenho e do contrato, de forma parcelada, uma vez que está vinculado à emissão regular das notas fiscais conforme a frequência de entregas semanais dos alimentos. É indispensável que tais comprovantes fiscais contenham o visto do servidor responsável pelo recebimento direto das mercadorias, seguido pela aprovação técnica do fiscal do contrato.
- 9.3. Cabe à Secretaria de Saúde a responsabilidade de atestar as referidas notas fiscais.
- 9.4. Ademais, o pagamento estará condicionado à regularidade fiscal e trabalhista da contratada.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1. Esclarecimentos com relação a eventuais dúvidas deste termo de referência poderão ser elucidadas nos dias úteis, na forma disposta no edital de licitação.

Passo Fundo/RS, 02 de julho de 2026.

<p>(assinatura eletrônica) Caroline Gosch Secretária Municipal de Saúde Passo Fundo/RS</p>	<p>(assinatura eletrônica) GlauCIA Serafini da Silva Coordenadora de Adm. e Planejamento SMS Matrícula: 29684</p>
--	---





ANEXO II - Datas de entrega (50 semanas)

26/08/2026	02/09/2026	09/09/2026	16/09/2026
23/09/2026	30/09/2026	07/10/2026	14/10/2026
21/10/2026	28/10/2026	04/11/2026	11/11/2026
18/11/2026	25/11/2026	02/12/2026	09/12/2026
16/12/2026	23/12/2026	30/12/2026	06/01/2027
13/01/2027	20/01/2027	27/01/2027	03/02/2027
10/02/2027	17/02/2027	24/02/2027	03/03/2027
10/03/2027	17/03/2027	24/03/2027	31/03/2027
07/04/2027	14/04/2027	21/04/2027	28/04/2027
05/05/2027	12/05/2027	19/05/2027	26/05/2027
02/06/2027	09/06/2027	16/06/2027	23/06/2027
30/06/2027	07/07/2027	14/07/2027	21/07/2027
28/07/2027	04/08/2027	-	-

Nota¹: A entrega deverá ser SEMANAL, nas quartas feiras, totalizando 50 semanas, entre os dias 26 de agosto de 2026 até de junho de 2027.

(assinatura eletrônica)
 Gláucia Serafini da Silva
 Coordenadora de Adm. e Planejamento SMS
 Matrícula: 29684





Anexo III - Quantitativo SEMANAL a ser entregue para cada CAPS

PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	CAPS AD	CAPS II	CAPS INFANTIL
BEBIDA LÁCTEA COM IOGURTE	LITRO	3	8	10
NATA, POTE DE 300 GRAMAS	Pote	2	2	4
OVO MÉDIO, DE GALINHA	Dúzia	3,5	3,5	3
PÃO DE FORMA FATIADO	Kg	8	8	8
PÃO SOVADO TIPO CACHORRO QUENTE	Kg	2	2	2
PRESUNTO MAGRO, FATIADO	Kg	3	3	3
QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FATIADO	Kg	4	4	4
CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª, CONGELADA	Kg	4	4	5
CARNE BOVINA TIPO BIFE DE 1ª	Kg	4,4	4	4,4
CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA CONGELADA	Kg	7,2	4	4,4
PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, IN NATURA CONGELADO, (SASSAMI)	Kg	4	3	4
CARNE SUÍNA, LOMBO SEM OSSO	Kg	4	3	3
LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª, CONGELADA	Kg	3	3	3
SALSICHA TIPO HOT DOG SEM CORANTE	Kg	1,6	1,6	2
ABACAXI PÉROLA	Unidade	2	3	3
AIPIM, LISO, LIMPO, DESCASCADO E CONGELADO	Kg	2	2	2
ALFACE, TIPO CRESPA	Unidade	6	6	5
ALHO NACIONAL SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO	Kg	0,2	0,8	0,8
BANANA PRATA	Kg	5	6	5
BATATA DOCE	Kg	2	4	2
BATATA INGLESA	Kg	5	5	6
BETERRABA	Kg	2	2	3
CEBOLA, TIPO SALADA	Kg	3	3	3
CENOURA	Kg	2	2	3
LARANJA, COMUM	Kg	3	5	3
LIMÃO, GALEGO	Kg	1	1	1
MAÇÃ NACIONAL	Kg	3	5	3
MORANGA CABOTIÁ	Kg	2	3	5
PIMENTÃO VERDE FRESCO	Kg	0,2	1	1
REPOLHO	Kg	3	4	3
TEMPERO VERDE, NATURAL	Maço	2	4	3
TOMATE SALADA	Kg	4	5	4

(assinatura eletrônica)

Glaucia Serafini da Silva

Coordenadora de Adm. e Planejamento SMS

Matrícula: 29684





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: K2YN.U2IS.PN2C.FELH

Este documento foi assinado eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas (horário de Brasília)



Assinado eletronicamente por GLAUCIA SERAFINI DA SILVA,
Coordenador(a) de Administração e Planejamento, em 02/07/2026 14:30:33
pela Portaria 3650/2025



Assinado eletronicamente por CAROLINE GOSCH, Secretário(a) de Saúde,
em 02/07/2026 16:03:17

Verifique a autenticidade em <https://www.pmpf.rs.gov.br/autentica/> informando a chancela
K2YN.U2IS.PN2C.FELH