



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

1.1 CONSTITUI OBJETO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATAÇÃO FUTURA E EVENTUAL DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

1.2 Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela abaixo. Essa tabela foi elaborada com base nas especificações contidas no Estudo Técnico Preliminar correspondente ao estudo desta contratação.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

2.1 Para atender as necessidades da Unidade de Pronto Atendimento Maria Estela da Silva, onde são realizadas refeições, por parte de pacientes hospitalizados, pessoal de apoio e eventos realizados nos grupos existentes (HIPERDIA, GESTANTES, SAÚDE MENTAL, TABAGISMO) campanhas de vacinas, Workshops e oficina do Planifica SUS, que são realizados nas Unidades de Saúde deste município.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS ESTABELECIDOS ABAIXO:

3.1. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO/QUANTITATIVO

| Item | Descrição | Unid. | Quant. |
|------|---|-------|--------|
| 1 | ABACATE, tamanho regular, 1ª qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. | KG | 100 |
| 2 | ABACAXI, aspecto e cheiros próprios, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento. | UND | 300 |
| 3 | AÇAFRÃO, CURCUMA, em pó, pacote de 30g. | PCT | 200 |
| 4 | ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos. Embalagem contendo 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCT | 300 |
| 5 | ACHOCOLATADO PRONTO, a base de Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau, armazenado em | Caixa | 300 |



| | | | |
|----|--|-----|-----|
| | embalagem tipo caixa longa vida, caixa c/ 1L. | | |
| 6 | AÇUCAR – De boa qualidade, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem de 1 Kg, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega. | KG | 900 |
| 7 | ADOÇANTE DIETÉTICO – a base de sucralose, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 200 |
| 8 | ALFACE, com folhas integras de coloração uniforme, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso | UND | 400 |
| 9 | ALHO, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 200 |
| 10 | AMIDO DE MILHO – embalagem com 400g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | CX | 150 |
| 11 | ARROZ PARBOILIZADO – constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 600 |
| 12 | ARROZ Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | KG | 600 |
| 13 | AVEIA EM FLOCOS – Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Embalagem com 200g. Validade mínima de seis meses a partir da data da entrega do produto. | CX | 150 |
| 14 | AZEITE DE OLIVA - extra virgem, embalagem de vidro de cor escura com 500ml, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. | UND | 100 |
| 15 | AZEITONA EM CONSERVA - verde inteira com caroço, imersa em liquido, tamanho e coloração uniforme, acondicionada em balde plástico vedado, apresentando peso liquido drenado. | UND | 300 |
| 16 | BANANA PRATA - em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, | KG | 250 |



| | | | |
|----|--|-----|-------|
| | aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amasses e sinais de apodrecimento. | | |
| 17 | BATATA DOCE - lavada lisa, de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. | KG | 300 |
| 18 | BATATA INGLESA - lavada lisa, de primeira, compacta e firme sem sinais de brotação e sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda | KG | 300 |
| 19 | BEBIDA LÁCTEA - Fermentada, embalagem plástica de 1 Litro. Sabores variados de fruta. O produto deve possuir certificado do SIM/SUSAF. Validade mínima aceita de 30 dias após a entregar. Temperatura do recebimento de até 10°C. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno. Apresentar selo de inspeção do SEIPOA ou SIF. | PCT | 400 |
| 20 | BETERRABA - firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. | KG | 150 |
| 21 | BOLACHA - tipo água e sal, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp, pesando 400 gramas. | PCT | 500 |
| 22 | BOLACHA AMANTEIGADA, composição básica farinha de trigo, margarina, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem filme bopp, pesando 400 gramas. | PCT | 600 |
| 23 | BISCOITO – Tipo palito, pacote com 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. | PCT | 600 |
| 24 | BISCOITO ROSQUINHA - Pacote com 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. | PCT | 600 |
| 25 | BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 400g em embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | PCT | 600 |
| 26 | BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - Pacote de 400g em embalagem tipo 3 em 1 Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | PCT | 400 |
| 27 | BISCOITO TIPO MAISENA - pacote de 400g em embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | PCT | 600 |
| 28 | BOLO DE LEITE– Embalados com especificações do fabricante e validade, lista de ingredientes. | KG | 300 |
| 29 | BOLO DE OVOS – Embalados com especificações do fabricante e validade, lista de ingredientes. | KG | 300 |
| 30 | CAFÉ SOLÚVEL, Embalagem com 200g, contendo identificação, informações do fabricante e data de validade. | PCT | 100 |
| 31 | CAFÉ – torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira | PCT | 1.000 |



| | | | |
|----|---|-------|-------|
| | da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | | |
| 32 | CALDO DE CARNE EM CUBO, tempero condimento, caixa com 24 unidades contendo dois tabletes cada. | Caixa | 300 |
| 33 | CALDO DE GALINHA EM CUBO, tempero condimento, caixa com 24 unidades contendo dois tabletes cada. | Caixa | 300 |
| 34 | CARIMÃ, também conhecido como puba, tipo seca, extraído da massa de mandioca. | KG | 100 |
| 35 | CARNE BOVINA (BIFE), sendo alcatra, patinho ou lombo, resfriado, aspecto própria, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 800 |
| 36 | CARNE BOVINA CHARQUEDA - curada e seca, dianteiro. Embalada a vácuo com 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 200 |
| 37 | CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, aspecto próprio, não esverdeada, nem pegajosa, sem sinais de ação de microrganismos, fracionada em embalagem de aproximadamente 1kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 1.000 |
| 38 | CARNE BOVINA DE SEGUNDA, tipo músculo traseiro, apresentação cortado sem osso resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, fracionada em embalagem de aproximadamente 1kg. | KG | 800 |
| 39 | CARNE MOÍDA BOVINA, dianteira, sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem sebo, sem sujidades e ação de microrganismos, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 300 |
| 40 | CARNE SUÍNA - congelada com no máximo 5% de gordura. Aspecto: isenta de aponevroses. Apresentar cor rosada, uniforme, sem manchas, e firme. Fracionada em pacotes de aproximadamente 2 kg. | KG | 350 |
| 41 | CEBOLA - sem réstia, nova de 1º qualidade, com casca sã e sem rupturas, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo Transportado de forma adequada preferencialmente em caixas de polietileno. | KG | 350 |
| 42 | CENOURA - com talo, nova, de 1º qualidade. Tamanho médio. Casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, bolores ou vestígios de insetos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Transportados de forma adequada, | KG | 350 |



| | | | |
|----|---|-------|-----|
| | preferencialmente em caixas de polietileno | | |
| 43 | CHÁ – CX. C/ 10 SACHÊS - (boldo, camomila, erva-doce, chá-verde, alecrim, cidreira) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. Peso aproximado por sache 10g. | UND | 200 |
| 44 | CHUCHU, tamanho regular de 1ª qualid. Compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 200 |
| 45 | COENTRO - fresco, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Molho | 300 |
| 46 | COLORAL - sem sal, produto a parti de urucum, pacote contendo no mínimo 100 g. | PCT | 300 |
| 47 | COSTELA BOVINA, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. | KG | 800 |
| 48 | COUVE FOLHA - de 1ª qualidade, com folhas integras de coloração uniforme, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso | Molho | 200 |
| 49 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – congelado, características adicionais do congelado, temperatura de entrega – 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. | KG | 800 |
| 50 | CREME DE LEITE - apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, pesando 200 gramas. | CX | 500 |
| 51 | CREME DE LEITE - EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200G, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, E VALIDADE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UND | 400 |
| 52 | DOCE DE FRUTAS - acondicionado em potes de vidro com 500g, cremoso, lacrado, com tampa em rosca. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade. | UND | 50 |
| 53 | DOCE DE LEITE - acondicionado em potes de vidro com 500g, cremoso, lacrado, com tampa em rosca. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade. | Pote | 100 |
| 54 | ERVILHA EM CONSERVA - embalagem contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade. | UND | 300 |
| 55 | EXTRATO TOMATE, Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo | UND | 300 |



| | | | |
|----|--|-----|-------|
| | conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem 350g, lata de folha e flandres com verniz sanitário. | | |
| 56 | FARINHA DE MANDIOCA - Branca, tipo 1, seca, extra fina, torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 01 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 150 |
| 57 | FARINHA DE TRIGO - pacote de 1 kg, especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 200 |
| 58 | FARINHA DE TRIGO - pacote de 1 kg, especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 200 |
| 59 | FARINHA LÁCTEA - Ingredientes: farinha de trigo torrada, açúcar, leite em pó integral, mistura minero vitamínica (vitamina C, ferro, niacinamida, vitamina E, ácido pantotênico, vitaminas B6, B2, B1, A, ácido fólico e vitamina 12). Embalagem: refil contendo 230 g do produto. | PCT | 200 |
| 60 | FEIJÃO CARIOCA - tipo I, limpo, sem carunchos e presença de grãos mofados, pedra e outras sujidades. Pacote de 1kg. Em embalagem integra, com rótulo contendo a procedência, fabricação e validade. | KG | 400 |
| 61 | FEIJÃO MACASSAR - Classe cores, vermelho, em embalagens de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | KG | 300 |
| 62 | FEIJÃO PRETO - Tipo 1 em embalagens de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. | KG | 200 |
| 63 | FIGADO BOVINO, de primeira qualidade, limpo, congelado, isento de aditivos ou substância estranhas ao produto. | KG | 150 |
| 64 | FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO- Embalagem de 500g, de 1º qualidade, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. | PCT | 1.000 |
| 65 | FRANGO ABATIDO - inteiro, resfriado, com pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico. | KG | 500 |
| 66 | GOIABA- De 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, | KG | 150 |



| | | | |
|----|---|-------|-----|
| | sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno. | | |
| 67 | GOMA DE MANDIOCA - Em pedra, de primeira qualidade, livre de impurezas, embalagem em saco plástico transparente, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. | KG | 400 |
| 68 | JERIMUM - isento de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. | KG | 200 |
| 69 | KETCHUP TRADICIONAL, embalagem de 567g, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. Sem glúten. | UND | 300 |
| 70 | LARANJA - primeira, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte | KG | 300 |
| 71 | LEITE CONDENSADO, Tipo: tradicional, Composição: leite integral, açúcar, lactose, Unidade De Fornecimento: embalagem com 395 gramas | Caixa | 150 |
| 72 | LEITE DE COCO - Embalagem de 500ml, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. | UND | 150 |
| 73 | LEITE DE SOJA EM PÓ, composto de proteína isolada de soja, isento de lactose e glúten, com sacarose e maltodextrina, instantâneo, com boa adaptabilidade. Deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. Apresentação em embalagem devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Embalagem de 300g. | UND | 200 |
| 74 | LEITE EM PÓ DESNATADO - Embalagem com 280g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. | PCT | 300 |
| 75 | LEITE EM PÓ INTEGRAL - embalagem com 200g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. | PCT | 300 |
| 76 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE, fortificado com Ferro, Zinco e Vitaminas A, C e D, e LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - composto lácteo em pó zero lactose, fortificado e enriquecido com Ferro, Zinco e vitaminas A, C e D. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 380 gramas. m embalagem de lata 380g. | UND | 200 |
| 77 | LIMÃO THAITI, 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos, coloração C3, Classe 53, categoria extra, fresco, limpo, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos | KG | 200 |



| | | | |
|----|---|-----|-----|
| | aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico | | |
| 78 | LINGUIÇA CALABRESA, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno | KG | 300 |
| 79 | LINGUIÇA DE FRANGO – preparada com carne de frango, com aspecto normal, de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em refrigeração, acondicionada em embalagem apropriada. | KG | 700 |
| 80 | LINGUIÇA MISTA – preparada com carne bovina e suína, acrescido de toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração. | KG | 200 |
| 81 | LINGUIÇA TIPO TOSCANA, preparada com carne bovina, não mista, condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração. | KG | 200 |
| 82 | MAÇÃ VERMELHA NACIONAL - tamanho médio, aroma e sabor da característicos, sem fermentos e firmes. | KG | 200 |
| 83 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - A base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Pacote contendo no mínimo 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade | PCT | 900 |
| 84 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - a base de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corantes naturais. Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. | PCT | 500 |
| 85 | MACAXEIRA - de primeira, compacta e firme, com tamanho uniforme devendo ser graúda | KG | 200 |
| 86 | MAIONESE – embalagem com 400g | UND | 300 |
| 87 | MAMÃO HAVAÍ - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa. | KG | 300 |
| 88 | MANTEIGA DA TERRA - embalagem de 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Aspecto, cheiro, cor e sabor peculiares, isentos de ranço ou outras características indesejáveis. | UND | 150 |
| 89 | MARACUJÁ - Azedo, integro, firme, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Graúdos e selecionados. Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno. | KG | 200 |
| 90 | MARGARINA - com sal, com 60% a 80% de lipídios. | UND | 400 |



| | | | |
|-----|--|-----|-----|
| | Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis – embalado e pote com 500g. | | |
| 91 | MELANCIA - graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | KG | 300 |
| 92 | MELÃO - de primeira, maduro, com polpa firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de enfermidades. | KG | 200 |
| 93 | MEXERICA - 1ª qualidade fruta de tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. | KG | 200 |
| 94 | MILHO EM CONSERVA - embalagem contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade. | UND | 300 |
| 95 | MILHO PARA MUGUNZÁ - tipo 1, amarelo, em embalagens com 500g, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade | PCT | 150 |
| 96 | MOLHO DE TOMATE, embalagem com 340g. | UND | 200 |
| 97 | MUCILON DE ARROZ, Latas de 400gr de alimento a base de flocos de cereais de arroz, pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, | UND | 200 |
| 98 | MUCILON DE AVEIA, Latas de 400gr a base de farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação. | UND | 200 |
| 99 | MUCILON DE AVEIA, Latas de 400gr de alimento a base de flocos de aveia, pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação. | UND | 200 |
| 100 | MUCILON MULTICEREAIS, Latas de 400gr de alimento a base de flocos de cereais, pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação. | UND | 200 |
| 101 | ÓLEO DE SOJA - frasco com no mínimo 900ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. | UND | 300 |



| | | | |
|-----|--|-----|-----|
| 102 | OVOS - acondicionados em bandeja com no mínimo 30 unidades (sendo que a unidade tenha aproximadamente 50g,) capaz de garantir a integridade do produto. Os ovos não poderão conter rachaduras, estar quebrados, sujos ou furados. Contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. | UND | 400 |
| 103 | PÃO DE FORMA - os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Devem atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. Deve apresentar data de validade mínima de sete dias. | PCT | 300 |
| 104 | PÃO FRANCÊS - O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. | KG | 300 |
| 105 | PÃO SEDA - O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. | KG | 300 |
| 106 | PEITO DE FRANGO - embalagem em saco plástico transparente, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 600 |
| 107 | PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA (CONGELADO) – isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10°c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 1 kg por embalagem primária. | KG | 200 |
| 108 | PIMENTÃO - de 1ª qualidade, livre de enfermidades, fungos, parasitas ou larvas, tamanho de médio a grande. | KG | 200 |
| 109 | POLPA DE ABACAXI - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | UND | 150 |
| 110 | POLPA DE ACEROLA - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | KG | 200 |
| 111 | POLPA DE CAJÁ - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | UND | 200 |
| 112 | POLPA DE CAJU - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no | UND | 200 |



| | | | |
|-----|--|--------|-----|
| | Ministério da Agricultura | | |
| 113 | POLPA DE GOIABA - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | UND | 250 |
| 114 | POLPA DE MANGA - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | UND | 250 |
| 115 | POLPA DE MARACUJÁ - pacote com 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com Registro no Ministério da Agricultura | UND | 250 |
| 116 | PRESUNTO - Deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, com data de fabricação e validade | KG | 400 |
| 117 | CARNE DE SOJA - TIPO BOVINA OU FRANGO apresentação em flocos, aspecto físico desidratado, embalagem de 400g. | Pacote | 150 |
| 118 | QUEIJO COALHO -1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. | KG | 150 |
| 119 | QUEIJO MANTEIGA -1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. | KG | 150 |
| 120 | QUEIJO TIPO MUSSARELA - Deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, com data de fabricação e validade, e estar de acordo com a legislação vigente. | KG | 150 |
| 121 | RAPADURA - deve ser produzida com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais ou qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve conter qualquer tipo de aditivo (corantes, conservantes, edulcorantes). De sabor doce e sem ranço. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Pacote com 500g contendo tabletes em embalagem secundária. | KG | 100 |
| 122 | REPOLHO BRANCO - de 1ª qualidade, isento de fungos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 150 |
| 123 | REQUEIJÃO CREMOSO – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente | UND | 200 |



| | | | |
|-----|--|-----|-----|
| | de polietileno, contendo 250g | | |
| 124 | SAL IODADO DE MESA- refinado, contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. | UND | 200 |
| 125 | SARDINHA EM CONSERVA - Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente íntegro, resistentes, vedados hermeticamente e limpos, contendo aproximadamente 125g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. | UND | 300 |
| 126 | TEMPERO COMPLETO - com sal, polpa de alho, pimenta jalapena, pimenta do reino branca, cebola, manjericão, óleo vegetal, realçado de sabor glutamato monossódico, 500g | UND | 250 |
| 127 | TEMPERO EM PÓ, tipo "Sazon" ou similar sabores variados (feijão, salada, legumes, arroz, massas, peixes, carne e frango), caixa c/12 sachês de 5g cada. | UND | 250 |
| 128 | VINAGRE DE ÁLCOOL - Frasco com 500 ml, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto. | UND | 200 |
| 129 | XERÉM DE MILHO - Composto de milho seco processado, em grãos crus triturados, de matéria prima sã e limpa, não pode estar mofados, carunchados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais, com umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico resistente com 500g. | UND | 100 |

- 3.2.** Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.
- 3.3.** Os itens objeto da presente aquisição 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 nº 14.133, de 2021.
- 3.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura do instrumento contratual da Ata de Registro de Preço, sendo admitida sua prorrogação por igual período.
- 3.5.** O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 3.6.** O fornecimento dos itens acima descritos será de forma parcelada, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1** Efetuar entrega dentro do prazo proposto, devendo oferecer os produtos com a qualidade e a tempestividade prometida;
- 4.2** Entregar os produtos em sus respectivas caixas e ou pacotes originais, embalados e lacrados, sem avarias;
- 4.3** Os produtos deverão conter embalagem com data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.
- 4.4** O prazo de validade não deve ser menor que pelo menos seis meses do ato da entrega.
- 4.5** Os produtos deverão ser de primeira qualidade, em atendimento as especificações discriminadas neste edital e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos.
- 4.6** Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente;
- 4.7** A Entrega dos itens objeto do presente Termo de Referência congelados e/ou refrigerados deverão ocorrer em veículo e/ou meio devidamente refrigerado, sob pena de não recebimento pelo setor competente da Prefeitura Municipal.
- 4.8** Os entregadores dos produtos deverão estar identificados por meio de uniforme – conservado e limpo – e de crachá da empresa fornecedora. Deverão, também, estar com a higiene pessoal adequada;
- 4.9** A reposição dos produtos deverá ocorrer dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;
- 4.10** O CONTRATANTE reserva-se ao direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;
- 4.11** O transporte dos produtos resfriados e embalados a vácuo e dos congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerados ou em veículos comuns, desde que utilizando recipientes isotérmicos. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 4°C e 10°C e a dos congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega;
- 4.12** Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos ou de aço inoxidável. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou das embalagens de produto com o piso do veículo;
- 4.13** Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixa de isopor ou material próprio. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixa de madeira;
- 4.14** Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú). Estes devem ser limpos.



4.15 As verduras, legumes, hortaliças, folhas ou frutas deverão ser de boa qualidade, estarem frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo, deverão se apresentar intactas e firmes.

4.16 Todas as verduras, legumes, hortaliças, folhas ou frutas, deverão estar isentas de: substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor e sabor estranho, isenta de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização;

4.17 O órgão solicitante poderá solicitar a qualquer momento, degustação para averiguação de qualidade de pelo menos 3 unidades, para itens que sejam de fabricação própria.

4.18 As embalagens que acondicionarão os produtos deverão ser apropriadas para cada tipo de produto, de maneira a garantir sua conservação, e devidamente lacradas, e com data de fabricação, sem quaisquer custos adicionais para o órgão solicitante.

4.19 A Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN poderá solicitar amostra de cada item finalizado, num prazo de 03 (três) dias úteis, para aprovação.

4.20 Caso seja solicitado a amostra, o licitante só será declarado vencedor de(os) item(s) se as amostras forem aprovadas pela Secretaria solicitante.

4.21 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual e/ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

Da exigência de amostra

4.22 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

4.23 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 3(três) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

4.24 A amostra que se refere o subitem anterior deverá ser entregue na sede da Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz – RN.

4.25 Entende-se por entrega da amostra a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 5.21.2.

4.26 Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

4.27 Compete ao órgão/entidade, no prazo de 2(dois) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.

4.28 Os licitantes interessados poderão ter vista da(s) amostra(s) apresentada(s), bem como informações sobre datas, horários, locais, e dos procedimentos para exame da(s) amostra(s), devendo, para tanto, entrar em contato com órgão/entidade avaliador.

4.29 O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de



desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

4.30 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotes tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração

4.31 O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 5.21.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

4.32 O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 5(cinco) dias, contados da data da homologação do certame.

4.33 As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

5. DO FORNECIMENTO

5.1. A entrega dos produtos objeto desta licitação será de até **05 (Cinco)** dias úteis contados a partir do envio ou entrega da ordem de compras, através do meio fornecido pelo próprio fornecedor (e-mail, ou em mãos) a Unidade requerente, este prazo somente poderá ser prorrogado mediante solicitação escrita, fundamentada e aceita pelo requisitante.

5.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue em local indicado na ordem de compra em até 05 (cinco) dias úteis a partir do recebimento da ordem ou documento equivalente, conforme o caso, dentro das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.3. O não fornecimento dos objetos desta licitação, será motivo de aplicação das penalidades previstas neste edital, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e ainda conforme rege a Lei Federal nº 14.133/2021.

5.4. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como incluso nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo ser entregues no Município de Tenente Laurentino Cruz/RN sem ônus adicionais.

5.5 Os bens serão recebidos provisoriamente por ocasião da sua efetiva entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.6 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (CINCO) dias úteis, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

5.8 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.



5.9 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.10 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.

6. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

6.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento LICITATÓRIO, Na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

7.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.2.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

7.2.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.2.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

7.2.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.2.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

7.2.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;



7.2.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.3 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

7.3.1 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.3.2 Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

7.3.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.3.5 Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

7.3.6 Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

7.3.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.3.8 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

7.3.9 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

7.3.10 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



7.3.11 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

7.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.4.1 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

7.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.5.1 Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto do termo de referência da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE:

8.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na ordem de compras, acompanhado da respectiva nota fiscal;

8.1.2. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.3. comunicar à 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;

8.1.4. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

8.1.5. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

8.1.6. Efetuar a prestação dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações constantes neste Termo de Referência;

8.1.7. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia do produto e a qualidade do Serviço prestado, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados;

8.1.8. Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício ou por ação ou omissão de seus empregados;

8.1.9. A manutenção decorrente da garantia deverá ocorrer por conta da contratada, sem ocasionar despesas para contratante;

8.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:



- 8.2.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência da Licitação e seus anexos;
- 8.2.2** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 8.2.3** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.2.4** comunicar à Contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 8.2.5** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 8.2.6** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;
- 8.2.7** efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pela Contratada, no que couber;
- 8.2.8** prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1.** O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.
- 9.2.** Nenhum pagamento será efetuado 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.
- 9.3.** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.
- 9.4.** As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.
- 9.5.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;



N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9.6 - A Administração Pública Municipal efetuará a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins) e da Contribuição para o PIS/Pasep incidentes sobre os pagamentos efetuados.

9.6.1 - As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços.

9.6.2 A retenção que se refere este item não será efetuada de pessoas jurídicas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL), de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, bem como também as demais pessoas jurídicas elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012

10. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 300.000,00(trezentos mil reais).

11. INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A licitação será realizada pelo sistema de registro de preços, onde a dotação orçamentária será apresentada posteriormente em outra fase do processo.

12. DO REAJUSTE

12.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

12.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a



apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

12.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

13. AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 – A vigência do contrato a ser celebrado, decorrente do presente Termo de Referência, compreende o período de um ano a partir da data da Ata de Registro de Preço.

15. DOS MOTIVOS DE RESCISÃO DO CONTRATO

15.1 - O contrato poderá ser rescindido nas condições previstas nos Artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação:

17. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

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

17.2 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.

17.3 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.

17.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



17.5 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.

17.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

17.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

17.7.1 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

17.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

17.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

17.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

17.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

17.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

17.8.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

17.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das



alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

17.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

17.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

17.9.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

17.9.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

17.10 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

17.11 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Tenente Laurentino Cruz/RN 30 de julho de 2024.

GELIANE GARCIA SANTOS
Secretária Municipal de Saúde
Port. 378/2021 – PMTL



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
Prefeitura Municipal de Tenente Laurentino Cruz
Av. Francisco Amaral, 103, Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN CEP: 59338000
CNPJ: 01.612.382/0001-77

Processo: 3670/2024

Folha Nº _____

Assinatura / Rúbrica

Todas as informações desse Termo de Referência são de Responsabilidades da(s) secretaria(s) demandante(s). Considerando a necessidade da aquisição em face das justificativas apresentadas, manifesto-me de acordo com o presente documento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURENTINO CRUZ/RN
CNPJ:12.233.412/0001-50
FRANCISCO MACEDO DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL