TERMO DE REFERÊNCIA N° 086/2026

Processo Administrativo Interno n° 3298/2026 ID 110232.

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU do Município de Cerejeiras/RO, visando assegurar o abastecimento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

A contratação compreenderá o fornecimento de alimentos perecíveis, incluindo frutas, verduras, legumes, carnes, peixes, leite, queijos e outros produtos similares, bem como gêneros não perecíveis, tais como arroz, feijão, açúcar, café, massas, farinhas, biscoitos, formulas e demais itens necessários ao atendimento nas unidades.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, mediante requisições formais, observando-se as especificações, quantitativos, padrões de qualidade, condições de conservação, validade, acondicionamento, transporte e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas com recursos próprios do Município, destinando-se à manutenção e continuidade dos serviços e ao atendimento adequado dos usuários da política pública.

1.1. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – Alimentos Não Perecíveis.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Água de coco. Bebida isotônica natural obtida da parte líquida do coco verde, submetida a processo de pasteurização ou esterilização UHT, sem adição de açúcares, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Produto com sabor e odor característicos, coloração límpida e levemente opalescente. Embalagem longa vida ou garrafa PET de uso único, íntegra e hermeticamente fechada, com rotulagem contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade mínima de 6	48	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	meses a partir da data da entrega. Embalagem no mínimo 250 ml.		
02	Alimento achocolatado mm pó - Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em pacote (sachê) ou pote de no mínimo 400 gr.	120	Pct
03	Amendoim tipo 1, de primeira qualidade, constituído por grãos selecionados, sãos, limpos e isentos de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente, com peso mínimo de 400 g.	96	Unid
04	Amido de milho emb. 500grs produto a base de amido de milho, farinha de arroz e vitaminas, com aspecto de cor branca, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas.	66	Unid
05	Arroz Branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	336	Pct
06	Arroz integral tipo 1, agulhinha, classe grãos longo, subgrupo polido, embalagem de 01 kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida e impermeável.	60	Unid
07	Aveia em flocos fino. Produto obtido a partir da laminação dos grãos de aveia, submetidos a processo de estabilização térmica, isento de aditivos, conservantes, corantes ou qualquer outra substância estranha. Apresenta flocos de granulometria fina, coloração clara uniforme, odor e sabor característicos, livre de impurezas visíveis, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacotes hermeticamente fechados, resistentes à umidade e à luz, contendo identificação do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Embalagem no minimo 400 g.	78	Uind
08	Azeite de oliva extra virgem. Produto obtido exclusivamente por processos mecânicos (extração a frio), a partir de azeitonas sadias e frescas, de primeira prensagem. Apresenta acidez máxima de 0,8%, coloração verde a amarelo- dourada, sabor e aroma frutados característicos, isento de impurezas, aditivos químicos, conservantes, corantes ou qualquer outro componente estranho à natureza do produto. Embalagem em vidro escuro ou lata metálica, íntegra e hermeticamente fechada, com rótulo contendo informações nutricionais, país de origem, lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses na data da entrega. Produto	60	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	destinado ao consumo humano e adequado para uso em preparações hospitalares. Embalagem no mínimo 500 ml.		
09	Azeitona em conserva - verde, inteira com caroço, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em embalagem plástica vedado. Pacote de no mínimo 270 g.	60	Unid
10	Bala doce dura sabores variados, pct. c/ no mínimo 500gr, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	12	Pct
11	Bala doce mole sabores variados, pacote com no mínimo 500 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	32	Pct
12	Biscoito doce tipo maisena, Produto alimentício obtido da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Apresenta formato retangular ou oval característico, textura crocante, coloração uniforme dourada clara, sabor suave e odor típicos. Isento de corantes, conservantes artificiais e contaminantes físicos. Embalagem primária em filme plástico transparente, resistente, hermeticamente fechada, e embalagem secundária adequada para transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem no mínimo 800 g.	198	Pct
13	Biscoito salgado e 1º qualidade, tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 330g (3 x 1). Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.	540	Pct
14	Canjica branca, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor. embalagem no mínimo 400 gr.	108	Unid
15	Canjiquinha amarela, de procedência nacional, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem no mínimo 400g.	78	Unid
16	Chiclete sabor tutti frutti embalagem com no mínimo 100	06	Pct

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	unidades.		
17	Chocolate granulado confeccionado à base de cacau e/ou derivados de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, de primeira qualidade, apresentando grânulos uniformes, coloração marrom característica, odor e sabor próprios, isento de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos ou quaisquer substâncias que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo no mínimo 250 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo mínimo de validade de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	48	Pct
18	Coco ralado embalagem 100 g. Coco ralado desidratado, obtido da polpa de coco madura, de primeira qualidade, com coloração branco a levemente creme, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Produto próprio para uso culinário, podendo ser adoçado ou sem adição de açúcar, conforme a necessidade da Administração. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade	132	Pct
19	Colorífico da região de 1º qualidade, produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 500g, podendo conter fubá de milho, farinha de mandioca, óleo vegetal e sal, conforme os padrões permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com coloração vermelho-alaranjada intensa, aroma e sabor característicos, isento de umidade, impurezas, matérias estranhas, insetos ou sinais de deterioração. Indicado para o preparo e tempero de alimentos. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação vigente.	48	Pct
20	Cravo-da-índia inteiro, desidratado, de primeira qualidade, obtido dos botões florais secos da espécie Syzygium aromaticum. Deve apresentar coloração marrom-escura uniforme, aroma intenso e sabor característicos, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Produto destinado ao uso culinário, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com conteúdo mínimo de 15 g, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação,	24	Pct

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	prazo de validade		
21	Creme de leite UHT, de primeira qualidade, obtido a partir de leite, homogeneizado e submetido ao processo de ultra alta temperatura (UHT), apresentando textura cremosa, coloração branco a levemente amarelada, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Produto destinado ao uso culinário, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak), íntegra, atóxica e devidamente lacrada. O rótulo deverá conter identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, Caixa com 24 unidades.	144	Unid
22	Farinha de mandioca da região de 1º qualidade, seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes, resistentes, embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.	120	Pct
23	Farinha de milho pré cozida – de 1ª qualidade pré-cozida, seca em flocos, isenta de glutem, rica em complexo B, Vitamina E minerais e Fibra de coloração amarelada, inodora. Embalagem de processamento 500g.	24	Unid
24	Farinha de quibe, pacote de 500 g.	48	Unid
25	Farinha de trigo integral – de 1ª qualidade, produto obtido a partir de cereal limpo, degerminado, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação, aspecto grão inteiro resultado da moagem com casca germem e endosperma, coloração marrom ligeiramente grossa. Pacote de 1 kg.	192	Pct
26	Feijão carioca. Tipo 1 - NOVO 1ª qualidade, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no Mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	840	Unid
27	Feijão preto de 1ª qualidade grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade: em pacotes de 1 kg e prazo de validade de no mínimo 12 meses com registro no Ministério da Agricultura.	168	Pct
28	Fermento biológico seco. Produto composto por leveduras secas vivas apresentando colo ração bege clara, granulação fina e uniforme, isento de impurezas, contaminantes ou agentes patogênicos. Produto desidratado, com elevada viabilidade e	30	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	atividade fermentativa, acondicionado em embalagem plástica ou sachet hermeticamente fechado, resistente à umidade e à luz. Embalagem mínimo 125 g.		
29	Fermento químico, com data de validade mínima de três meses, embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos, pote 100 g.	66	Unid
30	Fubá, de 1º qualidade, produto obtido pela moagem do grão de milho, fabricado a partir de matérias primas limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem de 1kg.	120	Unid
31	Gelatina em pó alimentícia, de primeira qualidade, destinada ao preparo de sobremesas, disponível em diversos sabores, com boa solubilidade, coloração, aroma e sabor característicos, livre de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó para preparo de sobremesa; Sabores: variados (morango, uva, limão, abacaxi, framboesa, cereja ou outros equivalentes); Embalagem: sachê contendo no mínimo 20 g e no máximo 35 g, conforme padrão comercial do fabricante; Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais; Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.	120	Unid
32	Gelatina em pó para preparo de sobremesa, zero adição de açúcares (zero açúcar), de primeira qualidade, destinada a dietas com restrição de açúcar, disponível em diversos sabores, com boa solubilidade, coloração, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó zero açúcar (light/diet, conforme formulação do fabricante); Sabores: variados (morango, uva, limão, abacaxi, framboesa, cereja ou outros equivalentes) Embalagem: sachê contendo no mínimo 10 g e no máximo 20 g, conforme padrão comercial do fabricante; Adoçada com edulcorantes permitidos pela legislação vigente; Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e indicação "zero açúcar" no rótulo; Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.	60	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

33	Gelatina pó sem sabor pó Incolor e Sem Sabor – Embalagem com 24 g (2 sachês de 12 g) Gelatina em pó incolor e sem sabor, própria para uso culinário, obtida a partir de colágeno de origem animal, de primeira qualidade, com elevado poder gelificante, isenta de impurezas, umidade, odores estranhos ou sinais de deterioração. Especificações mínimas: Tipo: gelatina em pó incolor e sem sabor; Apresentação: embalagem contendo 24 g, dividida em 2 sachês de 12 g; Produto de fácil dissolução, destinado ao preparo de sobremesas e aplicações culinárias em geral; Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada; Conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações nutricionais e registro ou dispensa de registro no órgão competente, conforme legislação vigente; Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega; Atender às normas da legislação sanitária vigente da ANVISA e demais regulamentos aplicáveis.	30	Unid
34	Goiabada em pasta produto obtido a partir da polpa de goiaba, com adição de açúcar, apresentando aspecto pastoso, cor, aroma e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades, parasitas, fragmentos estranhos, mofo, fermentação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionada em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente e adequada para garantir a integridade do produto, contendo no rótulo informações como identificação do produto, ingredientes, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Embalagem com peso mínimo de 250g, com prazo de validade mínimo de 6 (doze) meses a contar da data de entrega.	30	Unid
35	Grão de bico – de 1ª qualidade, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade: em pacotes de no mínimo 400g e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	30	Pct
36	Iogurte natural. Produto lácteo fermentado obtido pela fermentação bacteriana do leite integral ou desnatado, contendo culturas vivas de Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Apresenta textura cremosa, sabor suave e aroma característico, sem adição de açúcares, corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem individual em copos plásticos ou vidro, hermeticamente fechados, de no mínimo 170g.	30	Unid
37	Iogurte sabor morango ou coco (cartela com 6 unidades individuais de 90g no mínimo) Iogurte de primeira qualidade, sabor morango ou coco, com consistência cremosa, cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Acondicionado	120	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	em cartela com 6 unidades individuais, em embalagens íntegras e atóxicas, devidamente identificadas, contendo informações do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Deve ser mantido refrigerado, conforme orientação do fabricante, e apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo de validade vigente. Peso total de 540 g a 600 g, resultando em 90 g a 100 g por copo.		
38	Leite condensado produto obtido a partir de leite de origem animal, adicionado de açúcar, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, substâncias nocivas, parasitas e quaisquer impurezas que comprometam a qualidade do produto. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica, íntegra, atóxica, resistente, limpa, devidamente lacrada, não amassada, estufada ou com vazamentos, garantindo a integridade do produto até o consumo, com peso líquido mínimo de 395 g. O rótulo deverá conter identificação do fabricante, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente, quando exigido, e demais informações previstas na legislação vigente, atendendo às normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Validade de, no mínimo 4 (quatro) meses no ato da entrega.	210	Unid
39	Leite de coco. Produto obtido da polpa fresca do coco processado por extração e homogeneização, apresentando coloração branca a levemente amarelada, sabor e aroma característicos de coco natural. Isento de conservantes, corantes, espessantes ou aditivos artificiais. Embalagem longa vida (Tetra Pak) ou lata metálica hermeticamente fechada. Embalagem mínimo 500ml.	30	Unid
40	Leite em pó. Leite de vaca integral desidratado, obtido por processo de secagem por atomização, isento de conservantes, corantes ou qualquer aditivo. Apresenta coloração branca A creme, textura fina e homogênea, sabor e odor característicos, sem grumos ou umidade excessiva. Pacote de no mínimo 400 g.	30	Unid
41	Macarrão tipo spaguet c/ ovos 500grs tipo espaguete de 1º qualidade, de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500 gamas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	390	Unid
42	Macarrão integral, tipo espaguete. Composição a base de farinha integral comum sem adição de ovos e semolina. Embalagem 500 g.	30	Unid
43	Macarrão para lasanha – de 1ª qualidade de semolina ou sêmola, com ovos, embalados em pacotes de 500 gramas, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 6 meses.	40	Pct

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

44	Macarrão tipo parafuso ou padre-nosso(sopa), de 1ª qualidade, de semolina ou sêmola, com ovos, embalados em pacotes de 500gr, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 6 meses.	216	Unid
45	Maionese tipo tradicional, pronta para consumo, textura cremosa e homogênea, sabor suave e característico, isenta de grumos, bolhas de ar, odor ou sabor estranhos, elaborada à base de óleo vegetal com ovos pasteurizados e temperos, acondicionada em embalagem plástica flexível tipo sachê ou frasco plástico com tampa de rosca, peso líquido de 500 g, embalagem individual, lacrada e íntegra, contendo no rótulo as informações obrigatórias: marca, fabricante, composição, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA); prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	120	Pct
46	Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	432	Unid
47	Mel. Produto natural, obtido pela coleta, transformação e maturação do néctar das flores pelas abelhas, apresentando coloração variável (amarela a âmbar), sabor adocicado característico e aroma floral. Deve ser isento de impurezas, cristais visíveis, fermentação, corantes, conservantes ou qualquer aditivo químico. Apresenta viscosidade adequada, textura homogênea e embalagem em frascos de vidro ou plástico food grade. Embalagem de no mínimo 1kg.	18	Unid
48	Milho para pipoca de primeira qualidade, constituído por grãos inteiros, limpos, secos e uniformes, com bom rendimento de expansão, livre de impurezas, insetos, mofo e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com peso mínimo de 400 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade.	168	Unid
49	Milho verde em conserva, ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, lata com no mínimo 195 g. Milho verde em conserva, constituído por grãos inteiros, selecionados, macios e uniformes, conservados em salmoura, de primeira qualidade. O produto deverá apresentar coloração amarelo-clara característica, sabor e aroma próprios, isento de impurezas, matérias estranhas, grãos deteriorados ou fermentados. A embalagem deverá ser íntegra, hermeticamente fechada, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou qualquer sinal de violação. contendo identificação do fabricante, peso líquido e peso drenado, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade,	234	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	informações nutricionais e registro no órgão competente.		
50	MOLHO DE TOMATE Molho de tomate elaborado a partir de tomates selecionados, podendo conter sal, temperos e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos ou qualquer material estranho. Acondicionado em embalagem plástica tipo sachê, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e adequada para garantir a integridade do produto, contendo identificação do produto, procedência, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com peso mínimo de 195 g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	156	Sachê
51	Noz-moscada ralada. Produto obtido a partir da moagem da semente seca da noz-moscada, apresentando coloração creme a marrom clara, sabor e aroma intensos e característicos. Isento de impurezas, umidade excessiva, corantes, conservantes ou aditivos artificiais. Textura fina, homogênea e sem grumos. Embalagem mínimo 7g.	18	Unid
52	Óleo de girassol coloração amarelo-claro, odor e sabor neutros e característicos. Deve ser isento de impurezas, resíduos, acidez elevada, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Produto com acidez máxima de 0,5%, próprio para uso culinário e dietético. Embalagem em garrafas plásticas transparentes ou levemente âmbar, resistentes, hermeticamente fechadas. Embalagem mínimo 900 ml.	30	Unid
53	Óleo de soja refinado, de 1º qualidade obtido de matéria prima vegetal. Aspecto Límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparentes de 900ml; data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	648	Unid
54	Orégano desidratado, constituído de folhas secas e trituradas de coloração verde característica, aroma e sabor próprios, livre de impurezas, umidade excessiva, insetos, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Pacote ou sachê contendo no mínimo 50 g, íntegro e devidamente lacrado;	60	Pct
55	Pirulito sabor frutas, pacote 800g com 100 unidades Pirulito duro, sabor frutas variadas, elaborado com ingredientes próprios para consumo humano, apresentando sabores e aromas característicos, coloração uniforme e formato regular. O produto deverá estar isento de impurezas, umidade, rachaduras, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Cada unidade deverá possuir haste plástica ou de papel apropriada para contato com alimentos, firmemente fixada ao pirulito e embalada individualmente fornecido em pacote contendo aproximadamente 800 g e 100 unidades, admitindo variação conforme o padrão do fabricante,	55	Pct

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	desde que mantida a quantidade mínima de unidades especificada. A embalagem deverá ser íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.		
56	Polvilho azedo deverá apresentar aspecto de pó fino, coloração branca ou característica do produto, sem presença de umidade, grumos, mofo, sujidades, parasitas ou qualquer material estranho. O produto deverá possuir odor e sabor próprios, sem alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente fechada e adequada para garantir a conservação do produto, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com peso mínimo de 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	36	Pct
57	Polvilho doce, obtido da fécula de mandioca, de primeira qualidade, apresentando aspecto de pó fino, coloração branca, textura uniforme, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, insetos, fungos ou quaisquer sinais de deterioração. Produto destinado ao preparo de alimentos, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo no mínimo 500g, com identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deverá ser armazenado e transportado em condições adequadas, preservando suas características de qualidade e segurança alimentar.	42	Pct
58	Refrigerante 02 litros –Especificação: sabor variado (cola, guaraná, laranja, uva); 1ª linha, envasados em garrafa pet de 2L, com dados de identificação, data de validade, embalagem reciclável.	48	Unid
59	Rosquinha doce - de l° qualidade consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de no mínimo 500g, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. Composição: Amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e aromatizante.	850	Pct
60	Sagu, Produto a base de fécula de mandioca transformada sobre pressão em bolinhas brancas e opacas, consistência dura.	60	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	Embalagem 500 g.		
61	Sal refinado iodado, de 1º qualidade. Com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1 kg. Embalagem com data de validade mínima de 6 meses.	195	Kg
62	Sardinha em conserva em óleo Produto elaborado com pescado da espécie sardinha, acondicionado em conserva de óleo comestível, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto. O pescado deverá estar devidamente limpo, com textura própria, sem presença de sujidades, parasitas, deterioração ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionada em embalagem metálica íntegra, resistente, sem amassados, ferrugem, estufamento ou vazamentos, adequada para garantir a conservação do produto. A embalagem deverá conter rótulo com identificação do produto, ingredientes, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Embalagem com peso mínimo de 125 g, com prazo de validade mínimo de 6 (doze) meses a contar da data de entrega.	60	Unid
63	Seleta de legumes em conserva, composta por vegetais selecionados, tais como ervilha, cenoura, batata, milho verde e outros permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, com legumes íntegros, uniformes, macios e conservados em salmoura, apresentando coloração, sabor e aroma característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica e hermeticamente fechada, tipo lata ou sachê, sem amassados, ferrugem, estufamento, vazamentos ou sinais de violação. Embalagem com peso 170 g a 200 g de peso drenado, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido e drenado, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando exigido pela legislação vigente.	60	Sachê
64	Suco de uva integral, pronto para consumo, elaborado exclusivamente com o suco natura l da fruta, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes, conservantes ou qualquer outro ingrediente. Produto obtido por processo tecnológico adequado, preservando as características naturais de cor, aroma e sabor da uva. Deve apresentar aspecto límpido ou levemente turvo, coloração característica e estar isento de impurezas, fermentação, odores ou sabores estranhos. Acondicionado em embalagem original, íntegra, atóxica e devidamente lacrada, com capacidade 500 ml, contendo identificação do fabricante, composição, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais, em	30	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	conformidade com a legislação sanitária vigente.		
65	Tapioca granulada de primeira qualidade, com coloração branca, granulação uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas, sujidades e sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra e atóxica, com peso mínimo de 400 g.	36	Unid
66	Vinagre 750 ml de 1º qualidade, branco ou tinto fermentado de vinho com a acidez mínima de 4, O % embalagem 750mI. Composto de Fermentado Acético de Vinho Branco, Água e Conservante; Com Acidez Volátil Mínima de 4%; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses na data da Entrega	90	Unid

LOTE 02 – Carnes e Derivados.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Carne bovina coxão mole corte p/ bife Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.	600	Kg
02	Carne Bovina – Carne de primeira – bife (cortes alcatra). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no mínimo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.	600	Kg
03	Carne bovina – carne de primeira – bife (cortes patinho). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no mínimo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Já cortado em bifes em tamanhos padronizados.	600	Kg
04	Carne bovina moída 1ª (cortes: patinho). aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos.	792	Kg
05	Carne bovina de segunda em pedaços (exemplo kg 864 de cortes: músculos e acém) Carne bovina de segunda, cortada em pedaços,	864	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	de primeira qualidade, própria para consumo, com características sensoriais normais, livre de sujidades, parasitos e larvas, sem cartilagens e ossos e com teor máximo de 10% de gordura. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e ser entregue em condições adequadas de conservação.		
06	Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, e no maximo10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalada em embalagem apropriada, inspecionada pelo SIF.	984	Kg
07	Salsicha produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes, mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue, tendões, pele e gorduras, adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais	20	Kg
08	Frango (coxa e sobrecoxa s/ dorso) frango (coxa e sobrecoxa c/ ossos) pedaços congelados com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 2kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, n° de lote, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	2.160	Kg
09	Carne suína paleta (dianteira); cortada em cubos, resfriada até 5º c, com dimensões aproximadas de 4cm x3cm x 3cm, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, isenta de ossos, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devendo conter no máximo10% de gordura, inspecionada pelo SIF).	384	Kg
10	Peito de frango congelado sem pele com osso, embalado em saco plástico atóxico transparente, acondicionado em caixa de papelão lacrado. Produto com validade de 06 meses a partir da data da entrega.	40	Kg
11	Peixe pintado sem cabeça e sem rabo, de primeira qualidade, fresco ou congelado, proveniente de pescado saudável, devidamente limpo e preparado para consumo humano, submetido à inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar carne	96	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	firme, coloração e odor característicos da espécie, sem presença de sujidades, parasitas, manchas, alterações de cor, odor desagradável ou sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo peso líquido, identificação do fabricante/fornecedor, espécie do pescado, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SISBI, SIM ou equivalente). O produto deverá ser entregue sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, mantendo a cadeia de frio durante transporte e armazenamento, garantindo a qualidade e segurança alimentar.		
12	Embalagem a vácuo contendo 05 quilos. Linguiça tipo calabresa, elaborada com carne bovina selecionada, temperos e ingredientes permitidos pela legislação vigente, de primeira qualidade. Produto curado, defumado, com sabor e aroma característicos, coloração própria, textura firme e uniforme, sem excesso de gordura, cartilagens, ossos, sujidades ou matérias estranhas. Deve apresentar aspecto, odor e características próprias do produto, sem sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, selada a vácuo ou embalagem apropriada para alimentos, contendo peso líquido 5 kg, com identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SISBI, SIM ou equivalente).	78	Kg

LOTE 03 – Ovos Vermelhos.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Ovos vermelhos sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação.	173	Cartela

LOTE 04 - Alimentos Perecíveis (Frutas, Legumes e Verduras).

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Abacaxi de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	360	Kg
02	Abóbora tipo cabotiá, madura, 1º qualidade, isenta de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	480	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

03	Abobrinha verde tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	360	Kg
04	Alface de 1a qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Embalagem mínimo 200g.	576	Mç
05	Alho nacional, in natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, pontos verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças).	99	Kg
06	Almeirão de 1a qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. Embalagem mínimo 200g.	480	Mç
07	Banana da terra de 1ª qualidade, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	360	Kg
08	Banana prata de 1ª qualidade, com grau de maturas o que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	240	Kg
09	Batata doce de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	480	Kg
10	Batata Inglesa de 1ª qualidade, in natura, casca lisa, tamanho médio, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, pontos verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), livre de sujidades, sem indício de germinação.	960	Kg
11	Beterraba in natura 1 qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	360	Kg
12	Brócolis de coloração verde intensa e uniforme, com floretes firmes, compactos e isentos de flores abertas, murchas, manchas, brotos amarelados, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de sujidades, materiais estranhos e resíduos de agrotóxicos em níveis permitidos pela legislação vigente. Devem ser acondicionados em embalagens plásticas perfuradas ou caixas limpas e desinfetadas, permitindo ventilação adequada. Devem	60	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	apresentar identificação do fornecedor, data de colheita, lote e validade mínima de 5 dias após entrega, armazenados sob refrigeração entre 4°C e 8°C.		
13	Cebola branca in natura de primeira qualidade, fresca, de tamanho médio a grande, com formato e coloração característicos da variedade, apresentando bulbos firmes, íntegros, secos e sem brotação. Deve possuir casca externa protetora bem formada, sem rachaduras, cortes, manchas, podridões, partes amolecidas ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de sujidades, terra, resíduos de produtos químicos, insetos, parasitas ou qualquer material estranho. Deverá ser entregue em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, mantendo suas características naturais de qualidade e frescor.	246	Kg
14	Cenoura graúda de 1ª qualidade, in natura, casca lisa, raízes firmes, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem sinais de germinação.	192	Kg
15	Cheiro-verde composto por cebolinha e salsa frescas, de primeira qualidade, apresentando folhas verdes, viçosas, com coloração e aroma característicos, sem sinais de murchamento, amarelamento, podridão ou deterioração. Os maços deverão estar limpos, livres de terra, sujidades, insetos, parasitas, resíduos de produtos químicos ou qualquer material est ranho. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, preservando o frescor, sabor e características naturais do alimento.	264	Mç
16	Chuchu de 1ª qualidade, in natura, cor verde, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem sinais de germinação.	360	Kg
17	Coentro apresentando folhas inteiras, verdes, tenras, com coloração uniforme, odor e sabor característicos, isenta de murchamento excessivo, amarelecimento, manchas, sujidades, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de resíduos de agrotóxicos em níveis permitidos pela legislação vigente. Devem ser acondicionados em maços uniformes, embalados em caixas plásticas higienizadas ou plásticas perfuradas que permitam ventilação e conservação. Embalagem mínimo 150g.	192	Mç
18	Couve, in natura, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lis as, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor est ranhos e em estado de decomposição.	720	Mç
19	Couve-flor apresentando cabeça compacta, firme, de coloração branca ou creme uniforme, isenta de manchas escuras, partes	60	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	amareladas, flores abertas, murchas, insetos ou sinais de deterioração. Produto limpo, livre de sujidades, materiais estranhos e resíduos de agro tóxicos em níveis permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionado em embalagens plásticas perfuradas ou caixas higienizadas que permitam ventilação e conservação adequada. Rotulagem com identificação do fornecedor, lote, data de colheita e validade mínima de 5 dias após entrega.		
20	Inhame in natura, apresentando grau de maturação adequada, isento de sujidades parasitas e larvas em condições adequadas ao consumo.	240	Kg
21	Laranja Fruto in natura com casca lisa sem rupturas, bom estado de maturação, cor sabor e odor característicos.	120	Kg
22	Maça nacional de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	168	Kg
23	Mamão papaia ou formosa 1º qualidade, isento de rachaduras ou amassados, polpa firme e intacta, com aspectos, cor, cheiro e sabor característicos.	168	Kg
24	Mandioca descascada tipo branca, 1ª qualidade raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos aderente a superfície externa e i senta de umidade graúda, características adicionais lavada.	480	Kg
25	Melancia 1ª qualidade fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachadura e cortes), apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	120	Kg
26	Melão amarelo fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar - tipo A	120	Kg
27	Pepino de 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg).	360	Kg
28	Pimentão. Hortaliça, podendo ser de coloração verde, vermelha ou amarela, conforme disponibilidade e especificação contratual. Frutos inteiros, firmes, com coloração uniforme, polpa espessa, isentos de manchas, murchamento, rachaduras, partes deterioradas, praga s, insetos ou resíduos de produtos químicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Produto limpo, livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, resistentes, que permitam ventilação	96	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	e conservação adequada.		
29	Quiabo de 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, sem manchas, coloração uniforme e em quilo (Kg)	432	Kg
30	Repolho verde de 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem mancha s, coloração uniforme e brilho, kg.	480	Kg
31	Rúcula – Verdura in natura, tipo rúcula, espécie comum tipo extra "aa" – maço. Embalagem mínimo 200g.	600	Mç
32	Tomate 1ª qualidade de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem feri mentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem	720	Kg
33	Vagem curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte	120	Kg

LOTE 05 – Pães.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Pão caseirinho, massa sovada, tipo caseiro / tradicional. Ingredientes Principais: Farinha de trigo especial, água, ovos, açúcar, óleo/gordura e fermento biológico (livre de corantes e conservantes artificiais). Características Organolépticas: Casca dourada, miolo macio e esponjoso, aroma e sabor característicos de pão fresco. Apresentação / Peso: Embalagem individual ou em fardos adequados, contendo unidades com peso nominal de 50 g a 60 g cada (conforme a sua demanda). Embalagem e Validade Embalagem: Sacos plásticos transparentes ou de papel kraft próprio para alimentos, atóxicos, fechados e lacrados que garantam a integridade e proteção contra contaminações. Etiquetagem: Cada embalagem deve conter rótulo com data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido. Validade: Validade: Produção diária ou fresca.	2.348	Kg
02	Pão Francês descrição: O pão francês deverá ser preparado com farinha de trigo de boa qualidade, fermento natural ou biológico, e sal, respeitando as proporções adequadas para garantir uma massa leve e fofa. O pão deverá ter crosta dourada, crocante por fora e macio por dentro, com a textura aerada e umidade interna ideal, sem estar seco ou esfarelado. O pão francês deverá ser fresco, pronto para consumo com a forma tradicional da região, de tamanho padrão para consumo. Exigências adicionais: O pão deverá ser entregue no mesmo dia de sua produção, garantindo frescor e qualidade. O fornecedor deverá garantir que o pão seja	20	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	produzido e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene. - A embalagem deverá ser adequada para preservar a frescor e crocância do pão, sem permitir que ele amoleça ou perca qualidade durante o transporte. A embalagem deverá conter informações sobre o prazo de validade e, caso necessário, as instruções de armazenamento.		
03	Pão de forma integral, farinha de trigo integral como ingrediente predominante (mínimo 51% do total de farinhas utilizadas), água, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. 500 g por embalagem. Teor de fibras: mínimo 6 g de fibras alimentares por 100 g de produto. Não conter: gorduras hidrogenadas, corantes artificiais, conservantes artificiais, açúcar refinado ou adoçantes artificiais.	96	Unid
04	Pão tipo massa fina hot dog Produto de panificação fresca, com casca dourada e fina, e miolo macio e consistente. O volume deve ser simétrico e proporcional ao peso unitário. Composição Básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal e gordura vegetal ou margarina. Pode conter ovos ou leite na receita. Padrão de Qualidade: Isento de sujidades, parasitas, bolores e odores rançosos. Deve apresentar sabor e aroma típicos de pão recém assado. Pacote com 6 unidades Higiene e Embalagem: Fabricado conforme as normas de boas práticas de manipulação e legislação sanitária vigente. Deve ser entregue em embalagens plásticas transparentes, atóxicas e resistentes, com peso aferido. Validade: Produção diária ou fresca.	40	Unid

LOTE 06 – Torrada Integral.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Torrada integral ingredientes farinha de trigo integral como ingrediente predominante (mínimo 45% do total de farinhas utilizadas), água, fermento biológico, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação. Teor de fibras: mínimo 6 g de fibras alimentares por 100 g de produto. Não conter: gorduras hidrogenadas, corantes artificiais, conservantes artificiais, açúcar refinado ou adoçantes artificiais. Pacote com 284 gr.	50	Unid

LOTE 07 – Leite.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Leite sem lactose. Leite UHT (ultra high temperature) integral ou semidesnatado, submetido à hidrólise da lactose pela adição da enzima lactase, resultando em produto com teor reduzido ou nulo de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose.	84	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	Apresenta sabor, aroma e coloração semelhantes ao leite convencional, isento de conservantes, corantes ou aditivos artificiais. Embalagem mínimo 1L.		
02	Leite de vaca desnatado, submetido ao processo de Ultra Alta Temperatura (UHT), homogeneizado, destinado ao consumo humano. Deve apresentar baixo teor de gordura, mantendo as características nutricionais do leite desnatado, com aspecto líquido, cor branco-opalescente, odor e sabor característicos, livre de impurezas e substâncias estranhas. Especificações mínimas: Tipo: Leite UHT (Ultra Alta Temperatura) desnatado; Teor de gordura: conforme legislação vigente para leite desnatado; Embalagem: caixa cartonada asséptica (Tetra Pak ou equivalente), contendo 1 litro; Produto íntegro, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de valida de e registro no órgão competente; Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, salvo prazo superior estabelecido pelo fabricante; Atender às normas da legislação sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abas tecimento (MAPA).	84	Litro
03	Leite integral pasteurizado tipo c com até 3%de gordura embalagem de 01 litro com validade mínima de 05 dias sob refrigeração. Observar forma de entrega no Termo de Referência.	2.520	Unid

LOTE 08 – Mussarela.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Mussarela Massa semi cozida filada não maturada de consistência firme sabor ácido. Queijo tipo mussarela, elaborado a partir de leite pasteurizado, de massa semicozida, apresentando textura semidura, homogênea, elástica, macia e de fácil fatiamento. Cor branco-ama relada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofos, rachaduras, sujidades, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Produto de primeira qualidade, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente (MAPA/SIF, SISBI ou serviço de inspeção equivalente). O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, em temperatura adequada para a conservação de suas características.	162	Kg

LOTE 09 – Temperos e Chás.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Alho desidratado em pó. Produto obtido pela desidratação e moagem de bulbos de alho, a presentando coloração característica creme a bege claro, sabor e aroma típicos, isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva e grumos. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e luz, com identificação de lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto destinado ao uso culinário.	15	Kg
02	Cebola desidratada em pó. Produto obtido pela desidratação e moagem dos bulbos de cebola, apresentando coloração clara a amarelada, sabor e aroma característicos, isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, livre de umidade excessiva e grumos. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote.	15	Kg
03	Chá de camomila. inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais envelopados em material apropriado ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma característico, coloração amarela clara a dourada, destinado à infusão para consumo humano.	20	Kg
04	Chá de cidreira. Produto composto por folhas, inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais envelopados em material apropriado para infusão ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz. Deve possuir identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma suave e característico, coloração verde-clara a palha, destinado à infusão para consumo humano.	20	Kg
05	Chá de erva doce. Produto composto por sementes, inteiras ou moídas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais ou a granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma e sabor característicos, destinado à infusão para consumo humano.	20	Kg
06	Chá de hortelã. Produto composto por folhas secas, inteiras ou trituradas, isento de aditivos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Apresentado em sachês individuais ou a	20	Kg

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	granel, acondicionado em embalagem lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto com aroma fresco e sabor característico, destinado à infusão para consumo humano.		
07	Cominho em pó. Produto obtido a partir da moagem das sementes, apresentando coloração marrom clara a bege, sabor e aroma característicos, limpo, isento de impurezas, sujidades, insetos, corantes, conservantes ou qualquer substância estranha. Textura fina e homogênea, sem grumos ou umidade excessiva. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz, com identificação clara do lote.	10	Kg
08	Cúrcuma em pó. Produto obtido pela secagem e moagem, apresentando coloração amarelo-alaranjada vibrante, sabor e aroma característicos, limpo e isento de impurezas, sujidades, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais. Textura fina, homogênea, sem presença de grumos ou umidade excessiva. Embalagem plástica ou metalizada, lacrada, resistente à umidade e à luz.	10	Kg
09	Louro em folha seca. Produto composto por folhas secas, inteiras ou fragmentadas, apresentando coloração verde-oliva a marrom clara, aroma característico, livre de impurezas, insetos, umidade excessiva, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais.	05	Kg
10	Manjericão seco. Produto composto por folhas secas, inteiras ou trituradas, apresentando coloração verde a verde-escura, aroma intenso e característico, livre de impurezas, insetos, umidade excessiva, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos artificiais.	05	Kg

LOTE 10 – Fórmulas.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Fórmula enteral polimérica normocalórica e normoproteica. Fórmula polimérica padrão, normocalórica (1,0 kcal/ml) e normoproteica. Embalagem lacrada, sem avarias, em perfeitas condições de conservação. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.	15	Unid
02	Fórmula enteral polimérica hipercalórica / hiperproteica. Fórmula com densidade energética superior a 1,2 kcal/ml e alto teor proteico. Embalagem original, lacrada, íntegra e com validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.	15	Unid
03	Fórmula enteral para diabetes / controle glicêmico. Fórmula com carboidratos de baixo índice glicêmico e lipídios ajustados. Embalagem lacrada, em ótimo estado, validade mínima de 6	20	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.		
04	Fórmula enteral com fibras. Fórmula contendo fibras solúveis e insolúveis. Embalagem original e íntegra. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 1000 ml.	20	Unid
05	Fórmula enteral para insuficiência respiratória. Fórmula com baixo teor de carboidratos e lipídios modulados. Embalagem lacrada, bem conservada. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. 1000 ML	20	Unid
06	Fórmula enteral para hepatopatia. Fórmula especializada com proteínas modificadas e BCAA. Embalagem lacrada e íntegra. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. 1000 ML	20	Unid
07	Fórmula enteral infantil polimérica. Fórmula infantil polimérica completa. Embalagem lacrada e em boas condições. Validade mínima entre 6 meses e 1 ano. 1000 ML	10	Unid
08	Espessante alimentar em pó. Espessante alimentar composto por amido de milho e gomas alimentícias, pronto para uso e indicado para espessar preparações quentes ou frias. Conta com um mix de gomas alimentícias com propriedades espessantes e resistente à ação da amilase, presente na saliva. Embalagem lacrada, protegida de umidade. Validade mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 300 g	10	Unid
09	Suplemento oral proteico.	05	Unid
10	Suplemento pronto para uso, fonte proteica elevada. Embalagem lacrada e íntegra. Valida de mínima de 6 meses a 1 ano. Embalagem com 200 ml	05	Unid

LOTE 11 – Polpas de Frutas.

Item	Descrição	Quant.	Unid.
01	Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi, obtida exclusivamente da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, mantendo as características naturais de cor, aroma, sabor e consistência próprias da fruta. O produto deve apresentar aspecto homogêneo, estar isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, impermeável e devidamente lacrada, contendo 400 gr, com identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de conservação e registro o u identificação conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, com no mínimo 75% do prazo de validade restante.	162	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

02	Polpa de fruta congelada, sabor acerola, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando suas características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar no mínimo 75% do prazo de validade vigente.	162	Unid
03	Polpa de fruta congelada, sabor caju, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando as características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos previstos na legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.	162	Unid
04	Polpa de fruta congelada, sabor goiaba, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado, preservando suas características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.	162	Unid
05	Polpa de fruta congelada, sabor maracujá, obtida da parte comestível da fruta, por processo tecnológico adequado,	162	Unid

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

	preservando as características naturais de cor, aroma, sabor e valor nutricional. Produto sem adição de corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes, isento de impurezas, matérias estranhas, fermentação e quaisquer sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem de 400 g, confeccionada em material plástico atóxico, resistente, impermeável e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, denominação do produto, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e demais requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.		

1.2. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO EM LOTES

A presente contratação foi parcelada em 11 (onze) lotes, considerando as características dos produtos que compõem a demanda, especialmente a distinção entre alimentos perecíveis e não perecíveis, bem como as particularidades de armazenamento, conservação, transporte e fornecimento de cada grupo de produtos.

A divisão em lotes busca agrupar os alimentos de acordo com suas características e similaridades, possibilitando maior organização do procedimento licitatório, ampla participação de fornecedores especializados e aumento da competitividade, permitindo que empresas que atuam em segmentos específicos do ramo alimentício possam participar da disputa conforme sua capacidade de fornecimento.

Além disso, o parcelamento favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, considerando que os fornecedores poderão apresentar preços compatíveis com os produtos e as condições de fornecimento de cada lote, sem comprometer a qualidade, a conservação e a adequada entrega dos alimentos.

Diante disso, conclui-se que o parcelamento em 11 (onze) lotes é tecnicamente viável e economicamente adequado, pois respeita as características dos produtos, amplia a competitividade e proporciona melhores condições para o atendimento da demanda da Administração Pública.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 155, de 30 de março de 2023.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua publicação, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 5 anos conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. Os bens desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que são materiais de consumo para suprir as necessidades da administração.

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), mediante procedimento de contratação que assegure o fornecimento regular, adequado e contínuo dos produtos necessários à preparação das refeições. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações, quantidades, unidades de medida e demais características estabelecidas pela Administração, considerando a rotina das unidades, o número de pessoas atendidas e as necessidades alimentares dos pacientes, usuários, acompanhantes e servidores.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, de modo a garantir a disponibilidade dos alimentos durante o período de vigência da contratação e evitar tanto o desabastecimento quanto a aquisição excessiva de produtos. Os itens deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, devidamente acondicionados e protegidos, observando os requisitos de higiene, conservação, qualidade, integridade das embalagens e prazo de validade. Quando aplicável, deverão ser respeitadas as condições específicas de armazenamento e transporte necessárias à preservação das características dos produtos.

Após o recebimento, caberá à Administração realizar a conferência dos produtos, verificando os quantitativos, as especificações, a qualidade, as condições de conservação e os prazos de validade. Os gêneros alimentícios serão posteriormente armazenados, controlados e utilizados pelas unidades para preparação e distribuição das refeições, observando as boas práticas de manipulação de alimentos e as condições sanitárias aplicáveis. A utilização dos produtos deverá considerar a rotina e as necessidades específicas de cada unidade, especialmente aquelas relacionadas aos pacientes e usuários que necessitem de alimentação durante o período de atendimento ou permanência.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

A solução também deverá assegurar mecanismos de acompanhamento e fiscalização do fornecimento, permitindo à Administração identificar eventuais irregularidades e exigir a substituição de produtos que não estejam em conformidade com as condições estabelecidas. Dessa forma, busca-se garantir que os alimentos disponibilizados apresentem qualidade e segurança adequadas, contribuindo para a manutenção do estado nutricional, recuperação e bem-estar dos pacientes e usuários, bem como para a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades de saúde.

Assim, a solução compreende todo o ciclo necessário ao atendimento da demanda, desde o planejamento e aquisição dos gêneros alimentícios, passando pelo fornecimento, recebimento, conferência, armazenamento e controle dos produtos, até sua utilização na preparação das refeições. Com isso, pretende-se assegurar o abastecimento regular das unidades, promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos e garantir condições adequadas de alimentação, assistência e humanização no atendimento prestado pelo Hospital Municipal São Lucas e pelo CAPS.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A garantia da alimentação adequada é necessária para assegurar o adequado funcionamento das unidades de saúde e a continuidade dos serviços prestados à população. Os gêneros alimentícios são indispensáveis para atender à demanda de alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores, conforme as necessidades e a rotina das unidades, contribuindo para condições adequadas de cuidado, acolhimento e bem-estar durante a permanência no local. Para os pacientes, a oferta regular de refeições contribui para a manutenção do estado nutricional, recuperação e continuidade do tratamento, além de proporcionar maior conforto durante o período de atendimento ou internação.

Para acompanhantes e servidores, contribui para garantir condições adequadas de permanência e desenvolvimento das atividades na unidade. Ressalta-se que os gêneros alimentícios são itens de consumo contínuo, utilizados diariamente e sujeitos à reposição periódica. A estimativa para 06 (seis) meses considera a rotina de atendimento e as possíveis variações da demanda, buscando evitar a falta de alimentos essenciais e eventuais prejuízos à continuidade dos serviços. A manutenção do fornecimento regular de alimentação está diretamente relacionada à qualidade e à humanização da assistência prestada, assegurando o suporte necessário aos usuários durante sua permanência na unidade de saúde.

Diante do exposto, a presente necessidade justifica-se pela importância de garantir o

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

abastecimento adequado de gêneros alimentícios, proporcionando condições apropriadas de alimentação, assistência e bem-estar aos pacientes, acompanhantes e servidores, bem como contribuindo para o funcionamento contínuo e adequado dos serviços prestados à população.

3.2. Interesse Público Nessa Demanda

A garantia da segurança alimentar e nutricional nas unidades de saúde municipais constitui elemento indispensável para a efetivação da política pública de saúde, uma vez que a alimentação adequada integra o cuidado assistencial e contribui diretamente para a promoção, recuperação e manutenção da saúde dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Nesse contexto, o Hospital Municipal São Lucas e o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) desempenham papel essencial na prestação de serviços contínuos à população, demandando condições que assegurem o funcionamento regular de suas atividades.

A necessidade decorre da obrigação da Administração Pública de garantir suporte alimentar aos pacientes internados, usuários em acompanhamento terapêutico e demais públicos que, em razão da natureza dos serviços prestados, necessitam de alimentação durante o período de permanência nas unidades. A oferta adequada de refeições contribui para a recuperação clínica, melhora a adesão aos tratamentos, reduz riscos relacionados à desnutrição e fortalece a qualidade da assistência prestada. Além disso, representa importante instrumento de humanização do atendimento, promovendo dignidade e bem-estar aos usuários dos serviços públicos de saúde. Sob o aspecto administrativo, a manutenção da segurança alimentar nas unidades de saúde é indispensável para assegurar a continuidade dos serviços essenciais, evitando desabastecimentos que possam comprometer o atendimento à população. O adequado planejamento dessa necessidade permite maior eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo o fornecimento contínuo dos insumos necessários, observando os princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na legislação vigente.

Dessa forma, a presente necessidade encontra-se plenamente justificada por estar diretamente vinculada à manutenção dos serviços públicos de saúde, assegurando o funcionamento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), a proteção da segurança alimentar e nutricional dos usuários e a prestação de uma assistência integral, contínua, humanizada e de qualidade à população do Município de Cerejeiras.

3.3. A presente contratação tem previsão no Plano Anual de Contratação – PAC, bem como, tem previsão no PPA, LOA e LDO.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que fornece ou já forneceu quaisquer produtos/serviços;

4.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

4.3. Certidão Negativa de Tributos Estaduais;

4.4. Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

4.5. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);

4.6. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede da licitante;

4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1° de maio de 1943. (NR);

4.8. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação.

4.9. Declaração de enquadramento em regime de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP);

4.10. Declaração de Inidoneidade;

5. REQUISITOS LEGAIS

5.1. O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e a outras legislações aplicáveis.

6. REQUISITOS TEMPORAIS

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

6.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverá ocorrer de forma contínua e planejada, conforme a demanda do Hospital Municipal São Lucas, garantindo o abastecimento regular das unidades durante toda a vigência contratual.

6.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, mediante requisições da Administração, de acordo com a necessidade de cada unidade, considerando o consumo previsto, a natureza dos produtos e a capacidade de armazenamento disponível. **O fornecedor deverá ser comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data prevista para cada entrega**, a fim de possibilitar a organização logística e o adequado atendimento à solicitação da Administração. Exceto em casos de urgências, devidamente justificadas.

6.3. Cronograma de Entrega dos Produtos

6.3.1. Gêneros alimentícios não perecíveis: deverão ser entregues semanalmente, conforme a solicitação das unidades, de acordo com as quantidades necessárias para atender às demandas do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

6.3.2. Gêneros alimentícios perecíveis: deverão ser entregues semanalmente, conforme a solicitação das unidades, visando garantir a qualidade, o frescor, a conservação e as condições adequadas para consumo.

6.3.3. Pães: deverão ser entregues diariamente, conforme a solicitação das unidades, garantindo o fornecimento de produtos frescos e adequados ao consumo.

6.3.4. Carnes: as carnes deverão ser entregues semanalmente conforme a solicitação das unidades. As carnes e produtos de origem animal deverão ser entregues com aspecto próprio, não amolecidos nem pegajosos, com coloração característica, sem manchas esverdeadas ou odor desagradável, livres de sujidades, parasitos e larvas, inclusive nas embalagens, observadas as normas sanitárias específicas para alimentos de origem animal.

6.3.5. Local e horário de entrega: as entregas deverão ocorrer conforme a solicitação das unidades, nos locais e horários previamente indicados pelo Hospital Municipal São Lucas e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

6.3.6. Condições dos produtos: todos os gêneros deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, observando os prazos de validade e as normas sanitárias aplicáveis.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

6.3. O prazo máximo para entrega será de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da requisição, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e previamente autorizadas pela Administração.

6.4. O fornecedor deverá garantir a regularidade e continuidade do fornecimento, evitando atrasos ou interrupções que possam comprometer o atendimento alimentar dos usuários e o funcionamento dos serviços socioassistenciais.

6.5. Os gêneros alimentícios perecíveis, especialmente frutas, verduras e legumes, deverão ser entregues em condições adequadas de frescor, conservação e consumo, apresentando características próprias de cada produto, sem sinais de deterioração, apodrecimento, pragas, insetos, excesso de umidade, sujidades ou odores inadequados.

6.6. As frutas, verduras e legumes deverão apresentar-se íntegros, firmes e em estágio adequado de maturação para consumo, não sendo aceitos produtos excessivamente maduros, murchos, machucados, deteriorados ou que apresentem características incompatíveis com o padrão de qualidade exigido.

6.7. Carnes, peixes e queijos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, acondicionamento, transporte e temperatura, conforme as características de cada produto e as normas sanitárias aplicáveis, preservando sua qualidade e segurança para consumo.

6.8. Carnes e peixes deverão apresentar aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração, manchas, viscosidade, sujidades, parasitas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade, devendo permanecer sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, quando exigido.

6.9. Os frios (mussarela) deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, com características próprias do produto, embalagem íntegra e devidamente identificada, sem sinais de mofo, deterioração, alteração de cor, odor ou textura incompatíveis com o consumo.

6.10. Os gêneros alimentícios não perecíveis, tais como arroz, feijão, açúcar, café, massas, farinhas, biscoitos e demais produtos similares, deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, sem sinais de umidade, infestação, violação ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade.

6.11. Os produtos deverão ser transportados e entregues de acordo com sua natureza, observando-se as condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

temperatura, quando aplicável, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o recebimento pela Administração.

6.12. Os produtos que apresentarem características inadequadas de qualidade, conservação, aparência, odor, textura, embalagem ou validade poderão ser recusados no ato do recebimento, devendo o fornecedor providenciar sua substituição no prazo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional.

6.13. Eventuais substituições de produtos recusados deverão ser realizadas de forma imediata ou dentro do prazo determinado pela Administração, de modo a não comprometer o abastecimento das unidades e a continuidade dos serviços socioassistenciais.

6.14. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua publicação, na forma dos artigos 105 e 106 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 5 anos conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

7. REQUISITOS DE GARANTIA E EXECUÇÃO

7.1. A execução do fornecimento deverá ocorrer de acordo com as condições, especificações, quantitativos e prazos estabelecidos no Termo de Referência e nas requisições emitidas pelo Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS)

7.2. A contratada deverá fornecer os produtos em perfeitas condições de consumo, observando as características, padrões de qualidade, validade, conservação, acondicionamento e demais especificações exigidas para cada gênero alimentício.

7.3. Os produtos perecíveis, especialmente frutas, verduras, legumes, carnes, peixes e queijos, deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, de acordo com a natureza de cada alimento e as normas sanitárias vigentes.

7.4. Os gêneros não perecíveis deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas, sem sinais de violação, umidade, infestação ou deterioração, e dentro do prazo de validade adequado ao consumo.

7.5. A contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e entrega dos produtos até o local indicado pela Administração, devendo adotar todas as medidas necessárias para preservar sua qualidade e integridade.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

7.6. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, produtos que estejam em desacordo com as especificações, apresentem qualidade inadequada, estejam deteriorados, com embalagem danificada, fora do prazo de validade ou em condições impróprias para consumo.

7.7. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização, mantendo-se as características e especificações originalmente solicitadas.

7.8. A contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos durante todo o período de validade, respondendo pela substituição daqueles que apresentarem vícios, defeitos ou condições inadequadas de consumo decorrentes de fornecimento, acondicionamento ou transporte inadequados.

7.9. A execução do fornecimento será acompanhada e fiscalizada por servidor da equipe de cozinha/nutrição, conforme disponibilidade que verificará o cumprimento das condições contratuais, a quantidade, qualidade e conformidade dos produtos entregues.

7.10. O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade e adequação dos alimentos fornecidos, podendo a Administração exigir a substituição de produtos que posteriormente apresentem irregularidades atribuíveis à contratada.

7.11. A contratada deverá cumprir as normas sanitárias, de higiene, segurança e demais disposições legais aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, mantendo, quando exigível, as condições necessárias ao regular exercício de suas atividades.

8. REQUISITOS EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

8.1. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que fornece ou já forneceu quaisquer produtos/serviços;

9. REQUISITOS DE METODOLOGIA DE TRABALHO

9.1. O fornecimento dos produtos está condicionado ao recebimento pelo Contratado de Ordem de Fornecimento de bens (OFB) ou empenho/requisição emitido pela Contratante.

9.2. A OFB ou a Nota de empenho/requisição indicará o tipo de produto, a quantidade e a localidade na qual os produtos deverão ser entregues.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

9.3. O andamento do fornecimento dos produtos deve ser acompanhado pelo Contratado, que dará ciência de eventuais acontecimentos à Contratante.

9.4. Subcontratação

9.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

a) Fica vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

b) A CONTRATADA não poderá transferir ou ceder, ainda que parcialmente, os direitos ou obrigações decorrentes do Contrato.

10. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1. São obrigações da CONTRATANTE:

10.1.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnicos, Administrativo e Requisitante do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos;

10.1.2. Encaminhar formalmente a demanda por meio de Ordem de Serviço ou de Fornecimento de Bens ou Nota de Empenho, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;

10.1.3. Receber o objeto fornecido pelo Contratado que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

10.1.4. Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis, comunicando ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, quando aplicável;

10.1.5. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à contratada, dentro dos prazos preestabelecidos em contrato;

10.1.6. Comunicar à contratada todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto licitado;

10.2. São obrigações do CONTRATADO:

10.2.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

10.2.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências da Equipe de Fiscalização do Contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

10.2.3. Reparar quaisquer danos diretamente causados à Contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pela Contratante;

10.2.4. Propiciar todos os meios necessários à fiscalização do contrato pela Contratante, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, desde que motivadas às causas e justificativas desta decisão;

10.2.5. Manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação;

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1. Rotinas de Execução – Do Encaminhamento Formal de Demandas

11.1.1. O gestor do contrato emitirá a Fornecimento de bens (OFB) ou Nota de Empenho para a entrada dos bens desejados.

11.1.2. O contratado deverá fornecer os produtos com as mesmas configurações e quantidades definidas na OFB ou Nota de Empenho.

11.1.3. O recebimento provisório e definitivo dos bens é disciplinado em tópico próprio deste TR.

11.2. Forma de Execução e Acompanhamento do Contrato – Condições de Entrega:

11.2.1. Em conformidade com o item 6 e seus subitens.

11.3. Formas de transferência de conhecimento

11.3.1. Não será necessária transferência de conhecimento devido às características do objeto.

11.4. Procedimentos de transição e finalização do contrato

11.4.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

11.5. Quantidade mínima de bens ou serviços para comparação e controle

11.5.1. Cada OFB ou Nota de Empenho conterá a quantidade a ser fornecida, incluindo a sua localização e o prazo, conforme definições deste TR.

11.6. Mecanismos formais de comunicação

11.6.1. São definidos como mecanismos formais de Comunicação, entre a Contratante e o Contratado, os seguintes:

11.6.1.1. Ordem de Fornecimento de Bens ou Nota de Empenho/requisição;

11.6.1.2. Ata de Reunião;

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

11.6.1.3. Ofício;

11.6.1.4. Sistema de abertura de chamados;

11.6.1.5. E-mails.

11.7. Formas de pagamento

11.7.1. A cada 30 dias a proponente vencedora entregará a nota fiscal referente às parcelas entregues no período acompanhada das requisições devidamente certificadas e será paga em até 30 dias corridos após a entrega da nota, em conformidade com o cronograma de desembolso financeiro, mediante crédito em conta corrente bancária, sendo que a nota fiscal será atestada pela Comissão de Recebimento de Materiais e Serviços.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

12.2. 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.

12.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

12.5. Fiscalização

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

12.6. Fiscalização Administrativa

12.6.1. O fiscal administrativo do contrato, além de exercer as atribuições previstas em lei, verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

12.6.1.1. Caso ocorra 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;

12.7. Gestor do Contrato

12.7.1. O gestor do contrato, além de exercer as atribuições previstas em lei, 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.

12.7.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, 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.

12.7.3. 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.

12.7.4. O gestor do contrato emitirá, quando necessário, 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.

12.7.5. 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

12.7.6. O fiscal técnico 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.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

12.7.7. O gestor do contrato deverá elaborará 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.

12.8. Critérios de Aceitação

12.8.1. A avaliação da qualidade dos produtos entregues, para fins de aceitação, consiste na verificação dos critérios relacionados a seguir:

a) Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações, características, unidades de fornecimento e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e na respectiva requisição.

b) As frutas, verduras e legumes deverão apresentar-se frescos, íntegros, firmes, limpos, em condições adequadas de maturação e próprios para o consumo, não sendo aceitos produtos murchos, excessivamente maduros, machucados, deteriorados, com sinais de pragas, insetos ou apodrecimento.

c) As carnes e peixes deverão apresentar características próprias do produto, incluindo cor, odor, textura e aspecto adequados, sem sinais de deterioração, sujidades, parasitas, manchas, viscosidade ou alterações que comprometam sua qualidade e segurança, devendo ser mantidos nas condições de conservação exigidas.

d) Os queijos deverão apresentar características próprias do tipo solicitado, com aspecto, cor, odor e textura adequados, sem sinais de deterioração, mofo indevido ou alterações que comprometam sua qualidade, devendo estar devidamente acondicionados e conservados.

e) Os gêneros alimentícios não perecíveis, como arroz, feijão, açúcar, café, massas, farinhas, biscoitos e similares, deverão apresentar embalagens íntegras, limpas e devidamente identificadas, sem sinais de violação, umidade, infestação ou deterioração.

f) Todos os produtos deverão estar dentro do prazo de validade, observando-se período de validade compatível com seu consumo e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

g) Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento, transporte e conservação, observadas as exigências sanitárias aplicáveis a cada categoria de alimento.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

h) Não serão aceitos produtos que apresentem características incompatíveis com o padrão de qualidade exigido, ainda que estejam em conformidade com o quantitativo solicitado.

i) Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo determinado pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis quando constatado descumprimento contratual.

12.8.2. Só haverá o recebimento definitivo, após a análise da qualidade dos bens e/ou serviços, em face da aplicação dos critérios de aceitação, resguardando-se ao Contratante o direito de não receber o OBJETO cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou em desacordo com as especificações definidas neste Termo de Referência – situação em que poderão ser aplicadas à CONTRATADA as penalidades previstas em lei, neste Termo de Referência e no CONTRATO. Quando for o caso, a empresa será convocada a entregar todos os bens rejeitados, sem custo adicional.

12.9. Sanções Administrativas e Procedimentos para retenção ou glosa no pagamento

12.9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.9.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra;

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

i) fraudar a licitação

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

k) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

l) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

m) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

n) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

o) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n.º 12.846, de 2013.

12.9.3. Com fulcro na Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.9.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida.

b) as peculiaridades do caso concreto

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.9.5.1. Para as infrações previstas no "**item 12.9.1, alínea a**" e item "**12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**", a multa será de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

12.9.5.2. Para as infrações previstas no "**item 12.9.2, alíneas h, i, j, k, l, m, n, o**", a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

12.9.6. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.9.7. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.9.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas no item "**12.9.1, alínea a**" e "**item 12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**", quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas no "**item 12.9.2, alíneas h, i, j, k, l, m, n, o**", bem como pelas infrações administrativas previstas no item "**12.13.1, alínea a" e "item 12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.9.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no "**item 12.9.2, alíneas f, g**", caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.9.11. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.9.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.9.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.9.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9.15. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

13.1. Recebimento do Objeto

13.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

13.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material/serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

13.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais, em caso de eventual prorrogação do recebimento definitivo, fica automaticamente prorrogado o prazo de pagamento dos materiais/serviços entregues.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

13.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

13.1.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

13.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

13.2. Liquidação

13.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

13.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão Contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

13.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público.

13.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

13.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.2.8. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

13.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

13.3. Forma de Pagamento

13.3.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

13.3.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.3.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

13.3.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.3.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13.4. Antecipação de Pagamento

13.4.1. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

14.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

14.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

14.1.2. O regime de execução do contrato será por menor preço por lote.

14.2. Da Aplicação da Margem de Preferência

14.2.1. Aplica-se a margem de preferência conforme descrito a seguir:

14.2.1.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro verificará se há empate entre as Licitantes que declararam em campo próprio do sistema, que se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, e as demais licitantes, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e ainda suas alterações na Lei Complementar 147/2014.

14.2.1.2. Após etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta (fase de negociação) diretamente ao licitante que tenha apresentado lance de menor valor, para que seja obtido um melhor preço, bem assim decidir sobre sua aceitação, podendo a negociação ser acompanhada pelos demais licitantes.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

14.2.1.3. Fica assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, o qual ocorrerá de forma automática pelo sistema.

14.2.1.4. Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

14.2.2. Para efeito do disposto no "**item 14.2.1.3**", ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

14.2.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada como menor lance, situação em que será declarada vencedora da etapa de lances;

14.2.2.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na hipótese do "**item 14.2.1.3**", na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

14.2.2.3. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, a convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

14.2.2.4. O disposto no "**item 14.2.1.3"**, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

14.2.2.5. Ocorrendo a situação prevista no "**item 14.2.1.3"**, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena preclusão.

14.2.3. Critério de desempate;

a) 1° Preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. O custo total da contratação é de R$ 703.517,33 (setecentos e três mil e quinhentos e dezessete reais e trinta e três centavos), conforme custos unitários apostos no quadro de listagem média anexa ao Processo Administrativo Digital N° 3298/2026.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento de recursos próprios do município:

16.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Ficha: 293

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.301.0010.2021.0000 - Fortalecimento da Atenção Primária à Saúde (APS) e Expansão da Estratégia Saúde da Família (ESF) (REDE BÀSICA)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de recurso: 1.600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde.

Ficha: 346

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.302.0010.2022.0000 - Ampliação e Qualificação da Atenção Ambulatorial Especializada e da Média Complexidade (MAC)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de recurso: 1.600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde.

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

Cerejeiras, 13 novembro de 2026.

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

Patricia Domingos da Silva
Matricula 43303
Assessora de Departamento

Emilly Cecilia do Carmo de Souza
Decreto Nº 012/2025
Gestor de Processo Administrativo e Compras de Atenção Pública

Aprovo,

Sinelma Penha de Souza
Decreto N° 011/2025
Secretária Municipal de Saúde

D: 964078 e CRC: 010BE2A1

Municipío de Cerejeiras

04.914.925/0001-07
Rua Florianópolis
www.cerejeiras.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Termo de Referência	**nº86/2026**	**13/11/2026**

ID: **964078**
CRC: **010BE2A1**
Processo: **1-3298/2026**
Usuário: **Patricia Domingos da Silva**
Criação: **13/11/2026 12:11:54** Finalização: **13/11/2026 12:11:54**

Processo Documento

MD5: **4D613994E55AE5A7D326C389183BE890**

SHA256: **1E7E8669AD416FECB8EDAE045B27480DBCF7B97FEA4F1CF508C07E6066A288E1**

Súmula/Objeto:

Termo de Referência

INTERESSADOS

Secretaria Municipal de Saúde	Cerejeiras	RO	13/11/2026 12:11:54

ASSUNTOS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	13/11/2026 12:11:54

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

Patricia Domingos da Silva	ASSESSORA DE DEPARTAMENTO	13/11/2026 12:12:20

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

Sinelma Penha de Souza	Sec. Mun. de Saúde	13/11/2026 12:24:18

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

Emilly Cecilia do Carmo de Souza	Gestor de Processo Administrativo e Compras da Ate	13/11/2026 12:30:59

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site eproc.cerejeiras.ro.gov.br informando o ID 964078 e o CRC 010BE2A1.