



# ANEXO I

## Termo de Referência

### Estudo Técnico Preliminar – ETP

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. UNIDADE REQUISITANTE.**

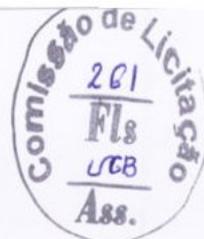
1.1. Secretaria de Saúde

1.2. **FUNDAMENTAÇÃO:** Lei Federal nº. 14.133/21 e Decreto Municipal nº 030102/2023.**2. DEFINIÇÃO DO OBJETO.**

2.1. O presente documento é referente à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DE PROFISSIONAIS E PACIENTES INTERNOS VINCULADOS AO HOSPITAL DR. ANTÔNIO NERY FILHO MANTIDO PELA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE URUBURETAMA**, conforme especificações contidas neste instrumento.

2.2. O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E- mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **R\$ 678.441,30 (seiscentos e setenta e oito mil, quatrocentos e quarenta e um reais e trinta centavos)** de acordo com tabela abaixo:

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
1	Abacaxi pérola in natura - apresentação: fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	300.0	Unidade	6,32	1.896,00
2	Abóbora in natura - inteira, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas	400.0	Quilograma	6,47	2.588,00
3	Acerola in natura - nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1500.0	Quilograma	7,50	11.250,00
4	Açúcar refinado – origem vegetal constituído de sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Cheiro e cor características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico de 1Kg. Com validade mínima 6 meses.	3000.0	Quilograma	4,96	14.880,00
5	Amido de milho - Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.	150.0	Unidade	4,95	742,50
6	Adoçante dietético, especificação: Contendo a base de edulcorante natural, líquido, acondicionado embalagem resistente de plástico atóxico contendo entre 80 a 100 ml e rotulagem nutricional no frasco, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses.	250.0	Unidade	10,23	2.557,50
7	Alface Crespa, com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.	250.0	Unidade	2,44	610,00
8	Alho in natura - Fresco, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	250.0	Quilograma	36,23	9.057,50



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
	Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Em embalagem de 01 kg.				
9	Arroz branco – Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.	3000.0	Quilograma	7,01	21.030,00
10	Aveia em flocos finos 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200g.	350.0	Caixa	4,90	1.715,00
11	Azeite de oliva extra virgem, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.	150.0	Lata	37,80	5.670,00
12	Batata doce in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	400.0	Quilograma	4,30	1.720,00
13	Batata inglesa in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	1100.0	Quilograma	8,00	8.800,00
14	Beterraba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	400.0	Quilograma	6,23	2.492,00
15	Biscoito cream cracker - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido extrato e malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio estabilizante lecitina de soja, contém glúten, embalagem duplamente protetora com três divisórias. pacote com 340 a 350. gramas.	1200.0	PAC	6,41	7.692,00
16	Biscoito doce sortido, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC	6,47	5.176,00
17	Biscoito maisena Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses.	350.0	PAC	8,86	3.101,00
18	Biscoito salgado, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC	6,94	5.552,00

*nonDauze*



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
19	Café em pó - torrado e moído, de primeira qualidade. Contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza ABIC, embalagem de 250g.	2000.0	PAC	12,15	24.300,00
20	Caldo de carne, com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	80.0	Caixa	21,40	1.712,00
21	Caldo de galinha, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	100.0	Caixa	21,78	2.178,00
22	Carne bovina moída (acém) – carne bovina com pouca gordura (tipo acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência.	1500.0	Quilograma	39,37	59.055,00
23	Carne bovina patinho, peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.,	1200.0	Quilograma	45,43	54.516,00
24	Carne suína, bisteca de 1ª. de boa qualidade. apresentação: cortada, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/corta e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos.	600.0	Quilograma	23,23	13.938,00
25	Carne suína pernil (traseiro), em peças inteiras, congelado, desossado, devesa apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, c/cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens primarias de plásticos atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, s/ fechos e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e Dec. Estadual nº. 12486/78 – NTA-3 bem com atender a legislação vigente.	1000.0	Quilograma	27,72	27.720,00
26	Cebola branca in natura: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma	6,49	6.490,00
27	Cenoura, in natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1100.0	Quilograma	7,83	8.613,00
28	Cereal de arroz com aveia, pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC	7,11	2.133,00

*marcelo*



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
29	Cereal (de milho com farinha de arroz), pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC	8,55	2.565,00
30	Chá em sachê- Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)	100.0	Caixa	6,05	605,00
31	Cheiro verde, com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.	2700.0	Molho	2,12	5.724,00
32	Chuchu in natura, novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.	500.0	Quilograma	5,23	2.615,00
33	Coloral, Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem 1kg.	150.0	Quilograma	1,90	285,00
34	Creme de leite, composto por creme de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 200g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses.	550.0	Unidade	6,04	3.322,00
35	Farinha de mandioca, farinha branca torrada, embalagem de 1kg.	700.0	Quilograma	5,20	3.640,00
36	Farinha láctea, isento de sujidades e materiais estranhos, pacote com 230g.Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses.	170.0	PAC	9,13	1.552,10
37	Fécula de mandioca, hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses	500.0	PAC	7,76	3.880,00
38	Feijão carioca – mulatinho, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	500.0	Quilograma	9,83	4.915,00
39	Feijão de corda, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	1000.0	Quilograma	10,05	10.050,00
40	Filé de peixe, TILÁPIA – 1ª qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.	720.0	Quilograma	51,10	36.792,00

*manfouca*



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
41	Frango abatido de granja, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	5000.0	Quilograma	16,05	80.250,00
42	Frango (coxa e sobrecoxa): congelada, de 1ª qualidade, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente de 1kg. Contendo identificação do produto (rotulagem): marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	2000.0	Quilograma	18,54	37.080,00
43	Goiaba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	800.0	Quilograma	9,30	7.440,00
44	Laranja in natura - tipo pera, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca íntegra.	500.0	Quilograma	5,93	2.965,00
45	Leite em pó desnatado - ingredientes: Leite em pó integral desnatado, instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, Embalagem de 200g.	1275.0	PAC	11,06	14.101,50
46	Leite em pó SEM LACTOSE - sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	80.0	Lata	24,14	1.931,20
47	Leite em pó integral - ingredientes: Leite em pó integral, instantâneo, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A C e D, Embalagem de 200g.	1100.0	PAC	9,84	10.824,00
48	Macarrão Espaguete - massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	2700.0	PAC	6,63	17.901,00
49	Maionese - especificação: Embalagem de 250g, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem íntegra.	300.0	Unidade	9,83	2.949,00
50	Massa de milho isenta de sugidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500 gramas	600.0	PAC	2,57	1.542,00
51	Mamão in natura - tipo formosa, sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	300.0	Quilograma	4,81	1.443,00

*mpSouza*



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
52	Maracujá in natura - sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	800.0	Quilograma	10,93	8.744,00
53	Maça in natura - nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	150.0	Quilograma	16,08	2.412,00
54	Milho verde em conserva - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem de 200g.	200.0	Unidade	4,07	814,00
55	Melão tipo Japonês in natura - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.	250.0	Quilograma	4,66	1.165,00
56	Margarina vegetal - sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 250g. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rotulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses	650.0	Unidade	4,10	2.665,00
57	Óleo de soja - comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.	1000.0	Unidade	10,08	10.080,00
58	Ovos de galinha - branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.	500.0	Bandeja	22,76	11.380,00
59	Peito de frango - de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	1500.0	Quilograma	22,55	33.825,00
60	Pimentão in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	450.0	Quilograma	8,01	3.604,50
61	Repolho in natura - de 1ª qualidade com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	450.0	Quilograma	6,07	2.731,50
62	Sal refinado - iodado, embalagem de saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra de 1kg. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote	260.0	Quilograma	1,48	384,80

*marcos*



Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	V. Unit.	V. Total
63	Suco concentrado sabor caju - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	350.0	Unidade	5,50	1.925,00
64	Suco concentrado sabor maracujá - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	300.0	Unidade	8,79	2.637,00
65	Tomate in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacto e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma	7,32	7.320,00
66	Vinagre de álcool - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500ml, íntegra sem vazamento.	550.0	Unidade	4,07	2.238,50
67	Pão de leite - Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade no mínimo 15 dias.	900.0	PAC	7,68	6.912,00
68	Pão hot dog - Especificação: apresentar tamanho e formato uniforme. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente termossoldado, contendo 400 a 500g e prazo de validade no mínimo 15 dias.	400.0	PAC	7,86	3.144,00
69	Polpa de fruta (sabor cajá) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	21,48	5.370,00
70	Polpa de fruta (sabor acerola) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	11,85	2.962,50
71	Polpa de fruta (sabor caju) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	10,34	2.585,00
72	Polpa de fruta (sabor goiaba) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	360.0	Quilograma	11,07	3.985,20



2.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação

2.3. A estimativa de valores para esta contratação fora elaborada através de pesquisas de preços realizadas a partir dos parâmetros e métodos descritos no Art. 54 do Decreto Municipal nº 030102/2023 de 01 de março de 2023, tudo visando à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade.

2.4. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

2.4.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

I) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

- a) Verificação da qualidade e das características do produto
- b) Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- c) Padronização da qualidade dos produtos
- d) Promoção da concorrência leal
- e) Ampliação da transparência do processo licitatório
- f) Prevenção de fraudes e falhas na entrega
- g) Melhoria do planejamento das compras
- h) Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

2.4.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada gênero alimentício especificado no item 2.2 deste Termo de Referência, sob pena de desclassificação, conforme [Acórdão 2368/2013-Plenário](#), TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

2.4.3. Os itens em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AValiaÇÃO
1	Abacaxi pérola in natura - apresentação: fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	300	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
2	Abóbora in natura - inteira, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
3	Acerola in natura - nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
4	Açúcar refinado – origem vegetal constituído de sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade, bolor, coloração ou	3.000	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	mistura. Cheiro e cor características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico de 1Kg. Com validade mínima 6 meses.				microbiológico e Ficha técnica
5	<b>Amido de milho</b> - Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.	150	Und	Sim	-
6	<b>Adoçante dietético</b> , especificação: Contendo a base de edulcorante natural, líquido, acondicionado embalagem resistente de plástico atóxico contendo entre 80 a 100 ml e rotulagem nutricional no frasco, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses.	250	Und	Sim	-
7	<b>Alface Crespa</b> , com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.	250	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
8	<b>Alho in natura</b> - Fresco, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Em embalagem de 01 kg.	250	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
9	<b>Arroz branco</b> - Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.	3.000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
10	<b>Aveia em flocos finos 100% natural</b> , embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200g.	350	Cx	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
11	<b>Azeite de oliva extra virgem</b> , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.	150	Lata	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
12	<b>Batata doce in natura</b> - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
13	<b>Batata inglesa in natura</b> - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	1100	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
14	<b>Beterraba in natura</b> - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
15	<b>Biscoito cream cracker</b> - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido extrato e malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio estabilizante lecitina de soja, contém glúten, embalagem duplamente protetora com três divisórias. pacote com 340 a 350. gramas.	1.200	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
16	<b>Biscoito doce sortido</b> , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800	Pac	Sim	-
17	<b>Biscoito maisena</b> Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor	350	Pac	Sim	-



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses.				
18	<b>Biscoito salgado</b> , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800	Pac	Sim	-
19	<b>Café em pó</b> - torrado e moído, de primeira qualidade. Contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza ABIC, embalagem de 250g.	2.000	Pac	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
20	<b>Caldo de carne</b> , com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	80	Cx	Sim	-
21	<b>Caldo de galinha</b> , preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	100	Cx	Sim	-
22	<b>Carne bovina moída (acém)</b> – carne bovina com pouca gordura (tipo acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência.	1.500	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
23	<b>Carne bovina patinho</b> , peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.,	1.200	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
24	<b>Carne suína, bisteca</b> de 1ª. de boa qualidade. apresentação: cortada, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/corta e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos.	600	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
25	<b>Carne suína pernil</b> (traseiro), em peças inteiras, congelado, desossado, devesa apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, c/cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens primarias de plásticos atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, s/ fechos e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e Dec. Estadual nº. 12486/78 – NTA-3 bem com atender a legislação vigente.	1.000	kg	sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
26	<b>Cebola branca in natura</b> : tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
27	<b>Cenoura</b> , in natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.100	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
28	<b>Cereal de arroz com aveia</b> , pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300	Pac	Sim	-

*marfouse*



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
29	Cereal (de milho com farinha de arroz), pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300	Pac	Sim	-
30	Chá em sachê- Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)	100	Cx	Sim	Avaliação Organoléptica
31	Cheiro verde, com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.	2.700	Molho	Sim	Avaliação Organoléptica
32	Chuchu in natura, novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.	500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
33	Coloral, Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem 1kg.	150	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
34	Creme de leite, composto por creme de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 200g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses.	550	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
35	Farinha de mandioca, farinha branca torrada, embalagem de 1kg.	700	Kg	Sim	-
36	Farinha láctea, isento de sujidades e materiais estranhos, pacote com 230g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses.	170	Pac	Sim	-
37	Fécula de mandioca, hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses	500	Pac	Sim	-
38	Feijão carioca - mulatinho, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	500	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
39	Feijão de corda, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	1000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
40	Filé de peixe, TILÁPIA - 1ª qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.	720	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
41	Frango abatido de granja, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	5.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
42	Frango (coxa e sobrecoxa): congelada, de 1ª qualidade, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente de 1kg. Contendo identificação do produto (rotulagem): marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	2.000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
43	Goiaba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou	800	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AValiaÇÃO
	meccânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
44	<b>Laranja in natura</b> - tipo pera, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca inteira.	500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
45	<b>Leite em pó desnatado</b> - ingredientes: Leite em pó integral desnatado, instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, Embalagem de 200g.	1275	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
46	<b>Leite em pó SEM LACTOSE</b> - sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	80	Lata	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
47	<b>Leite em pó integral</b> - ingredientes: Leite em pó integral, instantâneo, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A C e D, Embalagem de 200g.	1100	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
48	<b>Macarrão Espaguete</b> - massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	2.700	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
49	<b>Maionese</b> - especificação: Embalagem de 250g, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem inteira.	300	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
50	<b>Massa de milho</b> isenta de sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500 gramas .	600	pac	sim	-
51	<b>Mamão in natura</b> - tipo formosa, sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	300	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
52	<b>Maracujá in natura</b> - sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	800	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
53	<b>Maça in natura</b> - nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	150	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
54	<b>Milho verde em conserva</b> - simples, grãos inteiros, imerso em liquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem de 200g.	200	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
55	<b>Melão tipo Japonês in natura</b> - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas	250	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AValiaÇÃO
	intactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.				
56	<b>Margarina vegetal</b> - sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 250g. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rotulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses	650	Und	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
57	<b>Óleo de soja</b> - comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.	1.000	Und	Sim	-
58	<b>Ovos de galinha</b> - branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.	500	Bandeja	Sim	Avaliação Organoléptica
59	<b>Peito de frango</b> - de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	1.500	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
60	<b>Pimentão in natura</b> - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	450	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
61	<b>Repolho in natura</b> - de 1ª qualidade com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	450	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
62	<b>Sal refinado</b> - iodado, embalagem de saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra de 1kg. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote	260	Kg	Sim	-
63	<b>Suco concentrado sabor caju</b> - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	350	Und	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
64	<b>Suco concentrado sabor maracujá</b> - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	300	Und	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
65	<b>Tomate in natura</b> - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacto e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
66	<b>Vinagre de álcool</b> - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500ml, íntegra sem vazamento.	550	Und	Sim	-
67	<b>Pão de leite</b> - Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade no mínimo 15 dias.	900	Pac	Sim	Avaliação Organoléptica
68	<b>Pão hot dog</b> - Especificação: apresentar tamanho e formato uniforme. Embalagem primaria: saco de polietileno ou polipropileno	400	Pac	Sim	Avaliação Organoléptica

*man Sousa*



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	transparente, atóxico, resistente termossoldado, contendo 400 a 500g e prazo de validade no mínimo 15 dias.				
69	<b>Polpa de fruta (sabor cajá)</b> - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
70	<b>Polpa de fruta (sabor acerola)</b> - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
71	<b>Polpa de fruta (sabor caju)</b> - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
72	<b>Polpa de fruta (sabor goiaba)</b> - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	360	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica

2.4.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues, nº 1319 – Centro Uruburetama – CE.

2.4.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues, nº 1319 – Centro Uruburetama – CE.

2.4.5. As amostras serão submetidas a avaliação organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo responsável (SND) o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste Termo de Referência e os resultados destes testes;

2.4.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **ficha técnica, laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico de laboratório qualificado, quando solicitado.**

2.4.7. As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

2.4.8. Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

2.4.9. Serão critérios para desclassificação:

- Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- Amostras com marca e peso divergente da proposta;

*marcelo*



- d) Amostras com data de validade vencida;
- e) Amostras com embalagem danificada.

2.4.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 2.4.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 2.4.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

### 3. A JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a alimentação adequada dos profissionais e pacientes internos do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama. Esta contratação é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente dos serviços de saúde prestados, uma vez que a nutrição adequada é um componente crítico para o tratamento e recuperação dos pacientes, bem como para o bom desempenho dos profissionais de saúde.

3.2. Adicionalmente, a contratação desses gêneros alimentícios está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), uma vez que os itens a serem adquiridos atendem aos padrões de qualidade e especificações necessárias para a segurança alimentar dos internos. Não há indicação de marca ou modelo específico para os produtos a serem adquiridos, garantindo assim a competitividade e evitando a restrição ao caráter competitivo do certame, conforme disposto no artigo 41, inciso II, da NLLC.

3.3. A escolha por essa contratação ainda se fundamenta na necessidade de garantir a continuidade dos serviços sem depender de recursos ou capacidades internas insuficientes, o que poderia comprometer a qualidade e a eficácia do atendimento prestado pelo hospital.

### 3.4. JUSTIFICATIVA DA NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME E EPP

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o Art. 47, da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 6º do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional, CF 1988, Art. 170, IX, sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o Art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos, enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC Nº 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que, caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

Nesse ponto, cabe registrar que não foi encontrado, em pesquisa de mercado realizada para obter cotações válidas para balizar esta contratação, o número mínimo de três fornecedores locais com a qualificação de micro e pequena empresa. Ademais, não se identificou ferramenta, cadastro ou outro instrumento seguro apto a sustentar a tomada de decisão desta Secretaria, acerca da vantajosidade de se garantir a exclusividade para as ME e EPP.



Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição, concedendo exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, podendo, a Administração conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores, podendo a unidade demandante, ser levada a repetir o procedimento licitatório, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao município.

Não se desconhece que a razão de ser da norma, é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, conforme Art. 47 da LC nº 123/2006). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021. A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitação não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local ou regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

#### **4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação.

#### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares

#### **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

6.1. O item supracitado tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A empresa vencedora quando do recebimento/conferência de qualquer produto for constatado produtos defeituosos, este produto deverá, ser imediatamente substituído.

6.3. O prazo de entrega do objeto licitado deverá ser de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de compra ou nota de empenho, podendo ser prorrogado por solicitação devidamente justificada.

6.4. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

*Handwritten signature*



6.5. A (s) empresa (s) contratada (s) deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);

6.6. A (s) contratada (s) deverá (ão) obedecer (em) às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

## **7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

7.1. O prazo de execução do objeto contratual até o dia **31 (trinta e um) de dezembro do exercício financeiro vigente**, a ser iniciado na data de assinatura do contrato.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

### **7.2. Condições de execução:**

7.2.1. Os itens deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, obedecendo a um cronograma de execução, a partir das características que se apresentam nos quantitativos discriminados na ORDEM DE COMPRA pela administração, no local, dia e horário estabelecidos pela Unidade Gestora, podendo haver dilatações de prazos a pedido da empresa vencedora quando firmado o termo de contrato;

7.2.2 A execução dos fornecimentos será efetuado de forma parcelada, conforme solicitação da Unidade Gestora;

7.2.3 LOCAL DE ENTREGA: deverão ser entregues no horário 8h30min às 11h00min e das 13h00min às 16h30min na Prefeitura Municipal de Uruburetama sito á Praça Soares Bulcão, nº 197, Bairro Centro, Cidade de Uruburetama, Estado do Ceará, CEP 62.650-000.

7.2.5 O objeto será executado de acordo com necessidade da unidade gestora, conforme emissão de nota de fornecimento enviada para o contratado que de devera cumprir os prazos estabelecidos.

7.2.5.1. **PRAZO DE ENTREGA:** As entregas serão parceladas conforme a necessidade da Secretaria Requisitante, sendo que os itens deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** a contar da autorização de fornecimento.

7.2.6. Verificada a desconformidade de algum dos itens, a licitante será notificada e deverá reparar de maneira imediata, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

7.2.6.1. O item a ser entregue deverá ser adequadamente, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

## **8 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

8.2. 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.

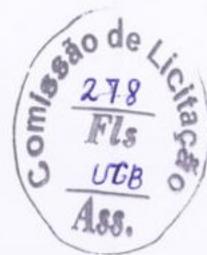
8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

*marfouza*



- 8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 8.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos da art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 8.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 8.7.5. 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 à prorrogação contratual.
- 8.7.6. 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 ultrapassem a sua competência.
- 8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ORDEM DE COMPRA, 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.
- 8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 8.9.1. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 8.9.2. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 8.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 8.11. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 8.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.



## **9. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO**

### **9.1 – Recebimento**

9.1.1 - 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 neste Termo de Referência e na proposta.

9.1.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.1.4 - 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.

9.1.5 - 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 nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

9.1.7 - 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.

### **9.2 – Liquidação**

9.2.1 - Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

9.2.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3 - Para fins de liquidação, quando cabível, 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.

9.2.4 - 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;

9.2.5 - A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente



acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no SICAF, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.6 - A Administração deverá realizar consulta ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.2.7 - Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), 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.

9.2.8 - 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.

9.2.9 - 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.

9.2.10 - 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 o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

### 9.3 – Pagamento

9.3.1 - Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice IGP-M de correção monetária.

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

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

9.3.5 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, conforme o caso.

9.3.6 - 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.

9.3.7 - 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.

*manisano*



#### 10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. 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 POR ITEM**.

10.2. O regime de execução do contrato será **Empreitado por Preço Unitário**. Modo de Disputa: Aberto e Fechado.

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

##### 10.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a). Representante legal: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b). Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c). Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d). Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e). Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f). Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g). Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- h). Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764/1971](#).
- i). Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

##### 10.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b). Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c). Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



- d). Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- e). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f). Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- g). Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h). Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- i). Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#). – ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.
- j). Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991;
- k). O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- l). Declaração de pleno cumprimento dos requisitos do edital e seus anexos.

### 10.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a). Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.
  - a.1). Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.
- b). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- c). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- d). Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- e). Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando a empresa for optante ou obrigada pelo regime adotado.

### 10.4.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- A). Comprovação de aptidão para execução de fornecimento equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

*mmouse*



B) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

b.1) No atestado de capacidade técnica deverá estar descrito expressamente os itens cuja execução ou entrega foram realizadas, sendo estes compatíveis com o Termo de Referência deste edital, conforme o caso.

b.2) Poderá, facultativamente, vir acompanhado junto ao atestado de capacidade técnica para comprovação ao que dispõe o item "a", instrumento de nota fiscal e/ou contrato respectivo ao qual o atestado faz vinculação.

b.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

C) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

#### 10.5.1. DA PARTICIPAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

10.5.1.1. As MICROEMPRESAS, ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, deverão apresentar comprovação de enquadramento em um dos regimes, para que possa ter o benefício do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, junto aos documentos de habilitação.

10.5.1.2. Será exigida a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, mesmo que esta apresente alguma restrição. Neste caso, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para sua regularização, prorrogáveis por igual período, cujo termo inicial se dará no momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, consoante o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

10.5.1.3. Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

10.5.1.4. Para efeito do disposto no item acima, as ME e EPP, por ocasião de participação neste procedimento, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.5.1.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis (Lei nº 123/2006 e suas alterações), contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5.1.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.

#### 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 678.441,30 (seiscentos e setenta e oito mil, quatrocentos e quarenta e um reais e trinta centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela constante do subitem, 2.2 deste termo. Com base nas pesquisas de preços realizadas na forma do regulamento.

*mm Sausa*



11.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado.

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

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;
- d) Os preços inicialmente contratados são fixos e irreeajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes das eventuais contratações que poderão advir desta licitação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal vigente, inerente à Secretaria Contratante, nas seguinte Dotação Orçamentária:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	ELEMENTO DE DESPESAS
Fundo Municipal de Saúde - Gestão e Expansão da Atenção Ambulatorial e Hospitalar – MAC	0902.10.302.0113.2.085	3.3.90.30.00

Uruburetama/CE, 04 de dezembro de 2024.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

  
Maria Adriana Marques de Sousa  
Secretária de Saúde