



TERMO DE REFERÊNCIA



1. OBJETO:

1.1. Constitui objeto desta licitação, Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, para contratação de empresa para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a Unidade Mista de Saúde Dr. José Múcio Monteiro, atendendo as necessidades da Secretaria de Saúde de Tamandaré/PE.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados a pacientes, acompanhantes e funcionários plantonistas da Unidade Mista de Saúde Dr. José Múcio Monteiro, a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado das refeições, evitando assim que sucedam prejuízos à saúde dos pacientes internados na Unidade Hospitalar, bem como manter o estado nutricional dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas com a execução do objeto desta Ata de Registro de Preços correrá à conta da seguinte dotação orçamentária: "Fundo Municipal de Saúde".

4. DOS PRODUTOS DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

4.1. Será do menor preço por item, exclusivamente para ME/EPP, conforme nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de outubro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

4.2. Os produtos a serem fornecidos estão relacionados e descritos abaixo:

Item	Especificação	Unidade	Quant.
1	ARROZ BRANCO - tipo 1, longo, fino, acondicionado em embalagem plástica, boa qualidade, pacote com 05 kg. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	664
2	ARROZ INTEGRAL - tipo 1, longo, fino, acondicionado em embalagem plástica, boa qualidade, pacote com 01 kg. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	664
3	AÇÚCAR CRISTAL - cor branca; aspecto, sabor e odor próprios; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais ou vegetais, pacote com 02 kg. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	864
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - contendo edulcorantes artificiais, sucralose e acesulfame de potássio, zero calorias. Frasco de 75 ml ou superior, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Frasco	90
5	FEIJÃO PRETO - de 1ª qualidade, pacote com 01 kg. Sem sujidade e parasitos. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	88





Item	Especificação	Unidade	Quant.
6	FEIJÃO CARIOCA - de 1ª qualidade, pacote com 01 kg. Sem sujidade e parasitos. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	476
7	MACARRÃO ESPAGUETE – macarrão, massa com ovos, formato espaguete, ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante naturais, contém glúten. Pacote com 500g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct.	400
8	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - pacote com 500g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct.	400
9	MASSA PARA LASANHA - massa alimentícia de sêmola com ovos, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. pacote com 500g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct.	300
10	FARINHA DE MANDIOCA - farinha de mandioca tipo 1, fina, branca, torrada, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	288
11	FARINHA DE TRIGO – Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, com data de fabricação e com data de validade mínima de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	232
12	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 100 gramas.	Unid.	48
13	FARINHA DE ROSCA - embalagem contendo 500 g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	30
14	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO - embalagem contendo 500 g, enriquecido com ferro e ácido fólico, é um produto em forma de flocos obtidos da moagem do milho. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	600
15	MANTEIGA COM SAL – Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. Deve ser isento de corantes artificiais e conservantes. Embalagem limpa, íntegra, resistente, de polietileno leitoso de alta densidade, com proteção interna pós tampa (lacre), constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Peso da unidade: 500 g. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	400
16	MARGARINA CREMOSA COM SAL - teor lipídico de 60%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	350
17	CAFÉ - torrado e moído, embalagem à vácuo de 500g, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura / ANVISA e a embalagem deverá conter a especificação do produto, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	216
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - embalagem contendo 400 g, rico em ferro e vitaminas C, A e D. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	450
19	LEITE EM PÓ DESNATADO - embalagem contendo 400 g, rico em ferro e vitaminas C, A e D. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	300





Item	Especificação	Unidade	Quant.
20	OVO DE GALINHA - tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 12 unidades.	Dúzia	432
21	CORTE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) - congelado, pacote com 01 kg de peso líquido, de primeira qualidade, limpa, com osso, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	692
22	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO OU ACÉM SEM OSSO – Carne bovina em cubos, congelada, com cor avermelhada, cheiro característico do produto e com presença de no máximo 15% de gordura. Próprio para o consumo humano. Condicionada em embalagem de polietileno de até 5 kg de peso líquido, constando a procedência no pacote, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	404
23	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne bovina em cubos, congelada, com cor avermelhada e cheiro característico do produto. Próprio para o consumo humano. Condicionada em embalagem de polietileno de até 5 kg de peso líquido, constando a procedência no pacote, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	240
24	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE – peça inteira, congelada, com cor avermelhada e cheiro característico do produto. Próprio para o consumo humano. Condicionada em embalagem de polietileno de até 5 kg de peso líquido, constando a procedência no pacote, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	289
25	FILÉ SASSAMI DE PEITO DE FRANGO (filezinho) – congelado, embalagem com peso de 01 a 02 kg, de primeira qualidade, limpa, sem ossos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	692
26	FÍGADO BOVINO – peça inteira, congelada, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Condicionada em embalagem de polietileno de até 2 kg de peso líquido, constando a procedência no pacote, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	231
27	CREME DE LEITE - elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada e embalagem tetra pack (caixinha) com peso líquido de 200g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	173
28	MILHO VERDE EM CONSERVA - embalagem com no mínimo 200g de peso drenado, constando data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	58
29	ERVILHA - em conserva - Produto composto de ervilhas selecionadas, reidratadas e mantidas em conserva. Embalagem com no mínimo 200g de peso drenado, constando data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	58
30	AVEIA EM FLOCOS FINOS - cereal integral, rico em proteínas; grãos nobres altamente selecionados; adequadamente embalada; embalagem de no mínimo 200g; prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Unid.	116
31	MUCILAGEM DE ARROZ - mucilagem a base de arroz pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Embalagem em polietileno atóxico ou aluminizada de 400g. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Unid.	116





Item	Especificação	Unidade	Quant.
32	MUCILAGEM DE MILHO - mucilagem a base de milho pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Embalagem em polietileno atóxico ou aluminizada de 400g. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Unid.	116
33	COLORAU - Alimento a base de urucum, em pó, sem sal, produtos temperadores e geradores de cor para as refeições, registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 gramas.	Unid.	58
34	TEMPERO SECO - embalagem primaria, potes de 300 gr. Composição mínima: água, sal, cebola, alho e manjeriço. Não será aceito pimenta na sua composição. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem contendo 300 gramas.	Unid.	29
35	MILHO AMARELO PARA MUNGUNZÁ - milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 gramas.	Unid.	30
36	CANELA EM PÓ - Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 10g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	30
37	QUEIJO TIPO MUSSARELA - fatiado, apresentando cor, cheiro e sabor característico, embalado em saco plástico atóxico, transparente, contendo Registro no Ministério da Agricultura.	Kg	150
38	APRESUNTADO - fatiado, apresentando cor, cheiro e sabor característico, embalado em saco transparente atóxico, contendo Registro no Ministério da Agricultura.	Kg	100
39	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE P.A. - com aspecto característico, odor e sabor próprio, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Embalagem com 01 kg de peso líquido. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	375
40	SALSICHA - As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, congeladas, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 2kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses.	Kg	404
41	POLPA DE FRUTA - congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, não devendo conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1,0 kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de fabricação e se apresentar nos seguintes sabores: acerola, maracujá, abacaxi, goiaba e caju, proveniente de estabelecimento com inspeção oficial.	Kg	231
42	BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos de 3Kg.	Kg	462
43	MANDIOCA - descascada, congelada, de 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, embalada em saco plástico atóxico, transparente, contendo Registro no Ministério da Agricultura. Acondicionadas em sacos de 01Kg.	Kg	232
44	BANANA DA TERRA - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	174





Item	Especificação	Unidade	Quant.
45	ABACAXI PÉROLA - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	Unid.	87
46	MAIONESE - Maionese com teor reduzido de lipídeos. Produto na forma cremosa, homogênea, sem decantação de líquido, obtida de óleo vegetal alimentício e ovos, açúcar, sal, suco de limão, vinagre, EDTA. Fórmula registrada com características organolépticas normais, embalada conforme legislação vigente em pote de 500g. Tipo Hellmanns. Prazo de validade de no mínimo 05 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	1000
47	LARANJA PÊRA - de ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Kg	778
48	LIMÃO TAITI - tamanho uniforme, coloração verde escuro, caldento, sem estragos, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	58
49	MAÇA NACIONAL - tamanho médio, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurada, muito madura e nem muito verde.	Kg	116
50	MELÃO - de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	195
51	MAMÃO FORMOSA - tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria.	Kg	144
52	MELANCIA - de tamanho regular, 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 08 a 12 Kg cada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.296
53	ALFACE CRESPA - hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Molho	432
54	ACELGA - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	174
55	COCO EM FLOCOS INTEGRAL - desidratado, não acrescido de açúcar, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 100 gramas.	Unid.	145
56	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) - em maço de no mínimo 150 g, folhas de cor verde, de primeira qualidade, viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isento de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionado em embalagem que mantenha a sua integridade.	Molho	490
57	REPOLHO VERDE - hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	202
58	ALHO - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	42
59	BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 3Kg a 5Kg.	Kg	324





Item	Especificação	Unidade	Quant.
60	BETERRABA - de tamanho regular, 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embaladas em sacos de 3Kg a 5Kg.	Kg	82
61	CEBOLA - seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	Kg	324
62	CENOURA - de 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embaladas em sacos de 3Kg a 5Kg.	Kg	324
63	CHUCHU - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 3Kg ou 5Kg.	Kg	324
64	ABÓBORA - de 1ª qualidade, fruto de tamanho grande, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegros, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade.	Kg	288
65	PEPINO - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 3Kg a 5Kg.	Kg	202
66	PIMENTÃO VERDE - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	162
67	TOMATE - fruto fresco de tamanho médio, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionados em sacos de 3Kg e 5Kg.	Kg	324
68	ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem contendo 400 gramas. (similar ao Nescau).	Unid.	80
69	BISCOITO SALGADO - Tipo cream cracker, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	300
70	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - Tipo cream cracker, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	300
71	BISCOITO DOCE - Tipo maria, ingredientes: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, bicarbonatos de sódio e amônio, sal, aroma artificial de nata e estabilizante lecitina de soja. Pode conter traços de leite. contém glúten. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	Unid.	300
72	BISCOITO ÁGUA E SAL - em sua composição apresenta entre outros ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem de 400g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	200
73	BISCOITO DOCE - tipo leite, sabor chocolate, sem recheio, em sua composição deve apresentar entre outros ingredientes farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	Unid.	116





Item	Especificação	Unidade	Quant.
74	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA - embalagem: caixa com 15 saquinhos, peso líquido mínimo 15g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 10 meses) e peso líquido.	Caixa	58
75	CHÁ DE ERVA MATE – tostado, natural, embalados em caixas de 250g. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	Caixa	58
76	CHÁ DE ERVA MATE – tostado, natural, embalados caixa contendo 25 saquinhos, peso líquido mínimo 40g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 10 meses) e peso líquido.	Caixa	60
77	MOLHO DE TOMATE - tradicional 340 gramas, temperado in natura. Produto resultante da concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes por processo tecnológico adequado, isento de fermentação.	Unid.	432
78	PÃO FRANCÊS - Peso: 50 gramas. COMPOSIÇÃO: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada.	Kg	4.000

5. ENTREGA E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

Os produtos deverão ser entregues em perfeito estado, em plenas condições de uso, e será recebido:

- a) **Provisoriamente**, pelo responsável pela respectiva secretaria, para efeito de posterior verificação de conformidade do produto com as especificações.
- b) **Definitivamente**, pelo responsável pela respectiva secretaria, após a conferência, verificação das especificações, qualidade, quantidade dos produtos e da conformidade do produto entregue com as propostas apresentadas.
- c) **Local de entrega do material:** Na Unidade Mista de Saúde Dr. José Múcio Monteiro, situado na Av. Dr. Leopoldo Lins, Centro, Tamandaré/PE, de segunda a sexta-feira, entre as 8h e às 14h. A empresa deverá comunicar o dia e horário de entrega com, no mínimo 24 horas de antecedência.
- d) O prazo de entrega do objeto será de no máximo 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da Ordem de Fornecimento.

6. DA METODOLOGIA

- 6.1. Ao proponente vencedor poderá ser solicitado apresentar amostra dos produtos ofertados para avaliação da sua aceitabilidade pelo Setor Responsável.
- 6.2. Os vencedores do certame deverão efetuar a entrega dos produtos de acordo com a solicitação da Secretaria de Saúde do Município de Tamandaré/PE, atendo às suas quantidades e descrições conforme proposta apresentada.
- 6.3. Todos os produtos que apresentarem inconformidade com as especificações constantes no Anexo I deste termo de referência deverão ser trocados, através de solicitação do Setor de nutrição, sem que para isso, venha a acarretar quaisquer ônus à Contratante.





7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A contratada se obriga a atender plenamente à contratante, fornecendo os produtos especificados no Anexo I, no prazo e local indicado.

7.2. A contratada é obrigada a pagar todos os tributos e contribuições fiscais que incidam ou venha a incidir, direta e indiretamente, sobre o fornecimento do produto contratado.

7.3. Cumprir o cronograma de entrega estipulado nas requisições de compra, sem atrasos no fornecimento de qualquer item. A falta de cumprimento deste, dará direito à Unidade destinatária de proceder à devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista, bem como, desobrigará a CONTRATANTE do cumprimento do prazo de 48 (quarenta e oito) horas para envio da requisição posterior.

7.4. Repor imediatamente após comunicado da CONTRATANTE, gêneros devolvidos por falta de qualidade cuja comunicação documental será encaminhada a CONTRATADA, considerando-se: impropriedade para consumo e/ou maturação excessiva acarretando pontos de deterioração, ou ainda, por acondicionamento inadequado.

7.5. As carnes deverão estar congeladas, e as carnes salgadas deverão estar isentas de líquidos no interior da embalagem e mantidas à temperatura ambiente. Todos os gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis entregues na Unidade Mista de Saúde Dr. José Múcio Monteiro, deverão ser de 1ª qualidade.

7.6. No caso de falta de qualidade das carnes, por perda excessiva no descongelamento, a CONTRATADA deverá ser notificada sobre a irregularidade para que adote as providências com elaboração de carta de correção do valor referente à perda indevida. No caso de novos registros com perdas excessivas, a marca deverá ser suspensa, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar uma nova marca do produto, de qualidade não inferior àquela apresentada na proposta inicial.

7.7. Fornecer gêneros com data de fabricação o mais próximo possível da data de entrega, garantindo assim que a CONTRATANTE disponha de um prazo de utilização extenso;

7.8. Retirar e substituir imediatamente após comunicado da CONTRATANTE, os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade. Não ocorrendo à retirada e substituição, a CONTRATANTE estará isenta do pagamento referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção, excluindo o produto da Nota Fiscal.

7.9. Comunicar à Unidade Hospitalar, eventual impossibilidade no fornecimento de algum dos gêneros solicitados, a fim de que esta estabeleça substituição do gênero por similar em 24 horas após o envio da requisição a firma.

7.10. É vedado à CONTRATADA todo e qualquer tipo de contato com a Unidade Hospitalar, para tratar de assuntos pertinentes a itens e/ou de resolução de assuntos afins, cabendo a Diretoria da Unidade Hospitalar, tais procedimentos;

7.11. Manter no transporte, presença de estrados plásticos, para que o produto não tenha contato direto com o piso do veículo;

7.12. Acondicionar os gêneros com suas embalagens, contendo especificação do gênero, gramatura (peso) ou quantidade, data de fabricação e/ou validade visíveis, carimbo do órgão de inspeção e indicação de temperatura para armazenamento. Quanto aos legumes e frutas, os mesmos deverão ser fornecidos em monoblocos vazados, sendo expressamente vedada a utilização de caixa de madeira no serviço de alimentação conforme legislação vigente.

7.13. Manter os entregadores devidamente uniformizados;

7.14. Identificar em todas as Notas Fiscais emitidas a especificação do produto, conforme consta da requisição;

7.15. Identificar em todas as Notas Fiscais emitidas número das requisições, numeradas pela





Coordenação de nutrição;

7.16. As Notas Fiscais deverão ser devidamente faturadas de acordo com o que é pertinente à Unidade Hospitalar;

7.17. Consignar nas notas fiscais todos os itens nas totalidades, constantes nas requisições numeradas pela Unidade Hospitalar;

7.18. Fornecer, no caso de falta de algum produto, outro, mediante autorização da Unidade Hospitalar, mantendo o preço inicial do produto e a qualidade ofertada anteriormente.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Promover a fiscalização dos produtos objetos desta compra quanto ao aspecto quantitativo e qualitativo, a serem entregues pela contratada;

8.2. Registrar os defeitos, falhas e/ou imperfeições, detectadas e imediatamente comunicar à contratada;

8.3. Prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;

8.4. Efetuar pagamento à contratada de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste termo de referência;

8.5. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

8.6. Comunicar à CONTRATADA eventual alteração na quantidade de gêneros a serem fornecidos, com antecedência mínima de 01 (um) dia.

9. DA LOGÍSTICA DE FORNECIMENTO

9.1. Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente;

9.2. Caminhões fechados, isotérmicos, refrigerados e congelados, em perfeito estado de conservação e higiene, para alimentos perecíveis;

9.3. Caminhões fechados para alimentos não perecíveis, em perfeito estado de conservação e higiene;

9.4. Presença de estrados plásticos nos veículos de transporte;

9.5. A contratada deverá, obrigatoriamente, garantir condições adequadas para armazenamento e estocagem dos gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme legislação vigente.

9.6. A licitante deverá apresentar Certificado de Inspeção Sanitária Municipal do depósito, fornecida pelo órgão responsável pela VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO.

9.7. Entregar o quantitativo relativo ao objeto solicitado, independentemente de qualquer contratempo;

9.8. Atender com máxima presteza a solicitação de fornecimento que eventualmente venha a ser formulada pela Coordenação de Nutrição;

9.9. Substituir os produtos considerados de baixa qualidade, quando da entrega, sem qualquer ônus para a Secretaria de Saúde de Tamandaré/PE;

9.10. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.11. Arcar com todas as despesas necessárias para o cumprimento do objeto deste contrato, tais como transporte, embalagem e tudo mais que se fizer necessário.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado pelo Fundo Municipal de Saúde do Município de Tamandaré, após a





apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com quantitativos e valores separados por unidades, devidamente atestada pela Responsável Técnico pelo acompanhamento da execução das entregas, comprovando a qualidade dos produtos solicitados e entregues pela contratada no período.

10.2. Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização;

10.3. Não será permitida cobrança de quaisquer títulos pela rede bancária.

10.4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

10.5. A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco, agência e número da conta, onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária.

11. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

11.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias.

12. VIGÊNCIA CONTRATUAL E DO FORNECIMENTO

12.1. Os contratos oriundos deste processo terão prazo de vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, em observância aos créditos orçamentários, nos termos do art. 57, I da Lei nº 8.666/93.

13. APRESENTAÇÕES DE AMOSTRA DOS PRODUTOS

13.1. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos, a Pregoeira poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente *amostra*, sob pena de não aceitação da proposta, no local e no prazo a ser indicado.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A fiscalização do contrato deverá ser feita pela Coordenação de Nutrição, por meio de um servidor da Secretaria Municipal de Saúde, que será designado por Portaria.

Tamandaré/PE, 21 de dezembro de 2023.

Andrea Micheles
Secretária de Saúde de Tamandaré
Portaria 327/2021

Andréa da Silva Micheles
Secretária Municipal de Saúde

Humberta Lins Calado da Silva
NUTRICIONISTA
CRM 7762

Humberta Lins C. da Silva
Coordenadora de Nutrição

