



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
(ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO)
(Conforme capítulo III Das Definições, inciso XXIII Art. 6, Lei 14.133/2021)

Demandante: **Fundo Municipal de Saúde de São Valério/TO**
Responsável: **Tatiane Lopes Barreira**

1. INTRODUÇÃO

1.1. Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto capítulo III Das Definições, inciso XXIII, Art. 6, Lei 14.133/2021, e será parte integrante do processo administrativo.

1.2. O Fundo Municipal de Saúde de São Valério, pretende adquirir carnes, conforme especificações deste termo de Referência, com observância do disposto na Lei nº 14.133/2021, e nas demais normas legais e regulamentares.

1.3. O presente Termo de Referência objetiva propiciar a caracterização do objeto a ser solicitado, no tocante à cotação de preços praticados no mercado, às especificações técnicas e prazo de execução.

2. OBJETO:

2.1. Aquisição de carnes, para atender a demanda do Fundo Municipal de Saúde de São Valério/TO.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

(Lei 14.133/21, art. 18º, § 1º, inciso V, Art. 43 incisos III, Art. 170 e Art. 6 incisos XXIII alínea e)).

3.1. Justificativa da Contratação:

3.1.1 Considerando que a nutrição hospitalar tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais e manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional. Indicação para uso: pacientes adultos ou idosos cuja condição clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta, a ingestão de todos os grupos alimentares incluindo carnes, frios que tem como principal função interromper a perda de massa muscular, promovendo o ganho de peso diariamente, mantendo as funções intestinais, fornecendo nutrientes essenciais, que corrigem e recuperam o estado nutricional do paciente.

3.1.2 A alimentação hospitalar é um aspecto fundamental quando se fala na recuperação do paciente. Isso porque, a nutrição pensada de acordo com as necessidades de cada pessoa é capaz de fornecer os nutrientes necessários para potencializar a melhora.

3.1.3 Através da nutrição hospitalar, conseguimos oferecer uma alimentação mais prazerosa aos pacientes e com melhor aceitação, permitindo a manutenção do aporte de nutrientes e, conseqüentemente, preservando o estado nutricional e restabelecimento da saúde, a carne, são fontes de proteínas, vitaminas, minerais e gorduras benéficas para a saúde humana, tais como os ácidos graxos poli-insaturados, os da série ômega 3 e o ácido linoleico conjugado.



3.1.4 Elencamos os componentes da carne que reforçam a imunidade do corpo humano, essencial na recuperação de pacientes enfraquecidos, como os que lutam contra alguma doença.

3.1.5 Considerando a necessidade de levar alimentação balanceada e de qualidade aos pacientes enfermos internados no Hospital e servidores.

3.1.6 Nesse sentido, a presente contratação se justifica como forma legal, por uma finalidade maior que é a de adquirir carnes para dar continuidade aos serviços essenciais prestados pelo Fundo Municipal de Saúde de São Valério.

3.2. A motivação é oferecer uma alimentação mais prazerosa aos pacientes e com melhor aceitação s.

3.2.1. A escolha dos critérios de qualidade estabelecidos no presente Termo de Referência tem por base incessante busca da Administração pela contratação da proposta mais vantajosa. Segundo a doutrina especializada, proposta mais vantajosa é aquela que oferece a melhor qualidade pelo menor preço.

3.3. O objetivo é manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

3.4. RESULTADO ESPERADO:

- Levar alimentação balanceada e de qualidade aos pacientes enfermos internados no Hospital e servidores.
- Dar continuidade aos serviços essenciais prestados pelo Fundo Municipal de Saúde de São Valério.
- Fornecer nutrientes essenciais, que corrigem e recuperam o estado nutricional do paciente.
- Fornecer os nutrientes necessários para potencializar a melhora.

4. METODOLOGIA

(Lei Nº 14.133/93, Art. 75, inciso II, Art. 81 § 3)

4.1. A presente contratação será realizada por meio do disposto na legislação vigente concernente às contratações públicas, em especial a Lei Federal Nº 14.133/21, Art. 75, inciso II, bem como normatizar, disciplinar e definir os elementos que nortearão a prestação de serviços.

5. DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO:

5.1 A modalidade para a contratação do objeto deste Termo de Referência será processada na modalidade **Dispensa de Licitação** conforme Art. 75 inciso II da Lei 14.133/21.

6. O CONCEITO DE BENS E SERVIÇOS COMUNS:

De acordo com o art. 6º inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a definição de bens e serviços comuns é: *"aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado"*.



7. GARANTIAS EXIGIDAS:

7.1 O serviço ofertado deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do art. 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas: (Redação dada pela Lei nº 8.884, de 11.6.1994)

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro);

8. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

8.1 APERFEIÇOAMENTO DA GESTÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA;

8.1.1 DESCRIÇÃO: Refere-se à utilização de mecanismos para alinhar as necessidades orçamentárias de custeio, investimentos e pessoal ao aprimoramento da prestação dos serviços fim do FMS de São Valério, atendendo aos princípios constitucionais da administração pública.

8.1.2. Envolve estabelecer uma cultura de adequação dos gastos ao atendimento das necessidades prioritárias e essenciais dos equipamentos e órgãos, para se obter os melhores resultados com os recursos aprovados no orçamento.

8.1.3. Assim sendo, a contratação pretendida está em conformidade com o aperfeiçoamento da gestão orçamentária e financeira, uma vez que a integração dos trabalho dos órgãos e equipamentos levou, dentre outros aspectos positivos, a forma mais econômica e eficiente.

8.2 A necessidade da presente contratação encontra-se respaldada na construção do Plano Plurianual 2022-2025 do Município de São Valério - TO, que tem como missão, garantir direitos para realizar os trabalhos fins, em especial aos objetivos estratégicos abaixo citados:

- Garantir o atendimento acessível, acolhedor e resolutivo;
- Promover a celeridade e qualidade na prestação dos serviços;
- Prover estrutura física segura, acessível, sustentável e flexível.

9. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. É possível observar, diante das especificações contidas neste Termo de Referência que o objeto almejado possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais adotadas no mercado, de forma a permitir aos potenciais fornecedores do ramo de atividade compatível com o objeto da licitação condições de ofertarem suas propostas.

10 - DO OBJETO E SUAS CARACTERÍSTICA:

Item	Descrição	Unid.	Quant.
------	-----------	-------	--------



1	CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg.	350
2	CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg.	170
3	FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	Kg.	350
4	CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paletaou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente	Kg.	150
5	PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".	Kg.	150
6	CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de	Kg.	200



	60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
7	FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".	Kg.	250

11. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

11.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).

11.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.

11.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o FMS de São Valério.

11.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.

11.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do FMS de São Valério, cumprindo as exigências da mesma.

11.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.

11.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo FMS de São Valério, bem como pelo seu descarregamento.

11.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas o FMS de São Valério por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.

11.9. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições



ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.

11.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao FMS de São Valério ou a terceiros.

11.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.

11.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento.

11.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para ao FMS de São Valério.

11.14. Comunicar o FMS de São Valério a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

11.15. Não transferir a outrem, o objeto desse termo.

11.16. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação.

12 - LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS MATERIAIS

12.1. A empresa fica obrigada a entregar os materiais, quando solicitados, nas condições estabelecidas neste Termo.

12.2. O local para entrega dos materiais será no Almoxarifado do órgão licitante, sito á O local para entrega dos materiais será no Almoxarifado do órgão licitante, sito á Avenida Minas Gerais, nº 237, Centro – São Valério - TO - CEP: 77.390-000, em horário de funcionamento da repartição.

12.3. A entrega será efetuada no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos mediante solicitações via ordem de fornecimento, após requisição, de acordo com as necessidades públicas.

12.4. Transportar os materiais em embalagens adequadas, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens e pelos danos resultantes de imperfeições das mesmas.

a) para o transporte dos materiais que dependem de controle especial de temperatura, deverão ser seguidas às normas vigentes estabelecidas, para manter a conservação dos produtos entregues, de forma a não alterar sua estabilidade e eficácia

13. RECEBIMENTO DO MATERIAL

13.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:

- a- O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
- b- O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.

13.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ao fornecedor, para correção.

- a- Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.



13.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas no termo de referencia.

13.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.

13.5. O recebedor rejeitará o fornecimento que estiver em desacordo com o Termo de Fornecimento.

13.6. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada, pela qualidade, perfeição e especificação dos materiais fornecidos.

13.7. O material, mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte da Contratada, condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto.

14 - FORMA DE FORNECIMENTO

Considerando que a Secretaria de saúde não dispõe de local apropriado para estocagem de todo os materiais /produtos objeto da presente contratação deverá ser fornecido de forma parcelada, conforme a necessidade da contratante.

A contratante emitirá requisição de fornecimento, informando a quantidade a ser fornecida.

As quantidades a serem fornecidas a cada requisição dependerá exclusivamente da necessidade da Contratante.

A contratada não poderá recusar-se a fornecer o produto requisitado, independentemente da quantidade, sob pena de configurar descumprimento de cláusula contratual, sujeita à aplicação de sanções.

15. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

15.1 O Critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

15.2 Na elaboração de sua proposta, os participantes deverão computar todos os custos relacionados com o objeto da contratação, sejam os mesmos relacionados a pessoal ou despesas de natureza tributária, trabalhistas, e previdenciária, bem como, alimentação, hospedagem, transporte, dentre os outros, ficando esclarecido que o FMS de São Valério não admitirá qualquer alegação posterior que vise a ressarcimento de custos não considerados nos preços oferecidos.

15.3 As características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.

15.4 Serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo o Fundo Municipal de Saúde à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;

15.5 Será julgada vencedora a proposta que ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM** dos materiais, devendo o valor proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.



16. DO RECEBIMENTO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

16.1 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

PROVISORIAMENTE. O recebimento dos materiais/serviços está condicionado qualidade dos produtos, obrigando-se o fornecedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber. A contratante, observado o prazo de execução, emitira o Termo de Recebimento Provisório, independente de transcrição, para efeito de posterior verificação quanto sua conformidade com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência e com a proposta da empresa contratada. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos no prazo de 02 (duas) horas, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

DEFINITIVAMENTE. Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após constatado o perfeito funcionamento dos equipamentos, conseqüente aceitação mediante Termo circunstanciado. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotar/lento do prazo

16.2 A empresa vencedora do certame obriga-se a executar o objeto a que se refere este T.R estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a correção do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

16.3 Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da empresa para efetuar a correção do mesmo.

17. FISCALIZAÇÃO:

17.1 O acompanhamento e fiscalização da execução do futuro Contrato será efetuado pelo servidor designado pelo Prefeito Municipal, de acordo com as condições constantes no Contrato, observando-se no que couber ao fiscal, às obrigações elencadas no Termo de Referência, bem como as disposições do art. 117 da Lei 14.133/2021.

17.2 O Fiscal do Contrato, quando verificar problemas no nível de qualidade dos serviços, deverá intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida, no tocante de suas atribuições.

17.3 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de imperfeições técnicas ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o artigo 120 da Lei 14.133/2021.



18. DA ACEITAÇÃO DOS MATERIAIS/SERVIÇOS

18.1 A recepção dos materiais não implica na sua aceitação definitiva, porquanto dependerá da verificação do resultado satisfatório quanto à qualidade, aferido pela Contratante mediante comprovação (documento assinado pelo fiscal do contrato), obrigando-se a Contratada a:

18.2 Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrente de culpa da empresa fornecedora dos produtos.

19. DA SUJEIÇÃO DAS PARTES

19.1. As partes declaram-se sujeitas às normas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e futura alterações e, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado, bem como, pelas cláusulas e condições do respectivo termo de referência e do futuro Contrato.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- A Contratada deverá cumprir rigorosamente as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, Normas Regulamentadoras - NR, Normas de Medicina e Segurança do Trabalho sendo obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência.
- A Contratada deverá permitir o acompanhamento dos serviços pelo fiscal do Contrato.
- Não transferir a terceiros, total ou parcial os serviços sem a previa e expressa anuência da CONTRATANTE;
- A Contratada deverá comunicar ao FMS de São Valério qualquer anormalidade constatada e prestar esclarecimentos solicitados.
- A Contratada deverá responsabilizar-se, por todo e qualquer dano ou prejuízo causados por seus empregados, (representantes ou prepostos), direta ou indiretamente, à Contratante ou a terceiros, inclusive aos decorrentes de serviços com vícios ou defeitos, mesmo expirado o vencimento do contrato;
- Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de validade.
- Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência;
- Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, os materiais no qual forem constatados falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, imediatamente.
- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art.116, da lei nº 14.133, de 2021);
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da lei nº 14.133, de 2021;



- Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.
- O contratado se obriga a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, obedecendo, rigorosamente, no prazo de entrega, estão de conformidade com o termo de referência.
- Executar o fornecimento pactuado, de conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e aos rigores previsíveis em normas de regência
- Executar o contrato de acordo com as determinações do contratante, através do órgão competente.
- Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar os fornecimentos.
- Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.
- Cientificar o FMS de São Valério do andamento do fornecimento, quando for o caso

21. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- Contratante se obriga a efetuar o pagamento nas condições e prazos avençados;
- A Contratante reserva-se no direito de suspender ou resilir, a qualquer tempo, os serviços do objeto deste contrato, sem qualquer ônus ou indenização;
- A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contrato com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- Designar um servidor credenciado para acompanhar e fiscalizar os serviços objeto deste instrumento;
- Não permitir a execução de serviços em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o instrumento convocatório e seus anexos.
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no instrumento convocatório.

22. MEDIDAS ACAUTELADORAS

22.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

23. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

23.1. A execução do presente contrato e aos casos omissos aplicam-se as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e suas alterações.



24. DA SUBCONTRATAÇÃO

- a. Não será admitida a subcontratação do objeto sem a prévia autorização do Contratante.

25. DA GESTÃO DO CONTRATO

25.1 A Gestão Operacional da prestação do serviço, objeto deste contrato será exercida pela Secretaria Municipal de Saúde de São Valério, que terão poderes para:

- 25.1.1 Transmitir à Contratada as determinações que julgarem necessárias;
- 25.1.2 Recusar a prestação do serviço realizado em desacordo com este instrumento contratual;
- 25.1.3 Notificar a Contratada pela inexecução parcial ou total do presente contrato.

26. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- a. O Instrumento Contratual vigorará até 31/12/2024, a partir da data de sua assinatura pelas partes, podendo ser prorrogado conforme Artigo 107, da Lei nº 14.133/2021.
- b. O Contrato terá seu Extrato publicado no Diário Oficial do Município de São Valério/TO, conforme Artigos 94 da Lei nº 14.133/2021.

27. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E PUBLICIDADE

- a. O Prazo de início de execução do contrato é de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da assinatura do contrato. Não podendo ser prorrogado;
- b. O Contrato terá seu extrato publicado no Diário Oficial do Município de São Valério/TO, conforme Lei nº. 14.133/2021.

28. - DA RESCISÃO CONTRATUAL

28.1 O Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, aos moldes e nos casos enumerados nos artigos 137, 138, 139 e 104, inciso II, todos da Lei 14.133/21.

28.2 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegura ao CONTRATANTE o direito de rescindir o contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

28.3. Fica reservado ao CONTRATANTE o direito de rescindir total ou parcialmente o presente contrato, desde que seja administrativamente conveniente ou que importe no interesse público, conforme preceitua a Lei 14.133/2021 e suas alterações, sem que assista a CONTRATADA, direito algum de reclamações ou indenização.

29 - DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES



29.1. O objeto contratado poderá ser aumentado ou reduzido em até 25%(vinte e cinco por cento), nos termos do art.125, da Lei nº 14.133/2021.

30- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

30.1. A despesa com a presente contratação correrá a conta da seguinte Dotação Orçamentária:

PROGRAMA: 10.301.1017.2024

ELEMENTO: 3.3.90.39

FONTE 1.50.1002.000000 - ASPS

31. DO PAGAMENTO

31.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

31.2 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133/21, deverão ser efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

31.3 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

31.5 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

32. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

Conforme os Artigos 155 e 156, da Lei nº 14.133/2021

Conforme Art. 155. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

32.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- 32.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;
- 32.1.2 der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 32.1.3 der causa à inexecução total do contrato;
- 32.1.4 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 32.1.5 apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a



execução do contrato;

32.1.6 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

32.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

32.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

32.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

(1) moratória de 02% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

(2) moratória de 02% (dez décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) compensatória de 10% (dez décimos por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do contrato.

32.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

32.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

32.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

32.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).



32.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

32.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

32.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

33 DAS PRERROGATIVAS

Art. 104. Lei 14.133/21 O regime jurídico dos contratos instituído por esta Lei confere à Administração, em relação a eles, as prerrogativas de:

- I - modificá-los, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;
- II - extingui-los, unilateralmente, nos casos especificados nesta Lei;
- III - fiscalizar sua execução;
- IV - aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

34. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

34.1 A **CONTRATADA(O)** deverá observar para que durante toda a vigência do contrato, seja mantida a compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, conforme Art. 62 da Lei nº. 14.133/21 e alterações posteriores.

35. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

- a. As exigências de habilitação jurídica de regularidade fiscal, trabalhista e capacidade técnica são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado na contratação.
- b. Será analisada e escolhida a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- c. Para fins de contratação a empresa deverá apresentar os documentos elencados a seguir.

Pessoa Jurídica:

- a) Cédula de Identidade e CPF do (s) sócio (s);



- b) Registro comercial, no caso de firma individual;
- c) Certificado de Micro - empreendedor Individual - MEI
- d) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, (Caso não esteja com a última alteração CONSOLIDADA), em se tratando de Sociedade Comercial, e no caso de sociedade por ações acompanhadas da ata arquivada da assembleia da última eleição da diretoria;

35.1 FISCAL E TRABALHISTA:

- a) **Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União**, emitida pela Secretaria da receita Federal; esta certidão, válida para o estabelecimento matriz e suas filiais, refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.
- b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de **Débito Estadual**;
- c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de **Débito Municipal** do domicílio ou sede da futura contratada, ou outra equivalente na forma da Lei;
- d) Certidão Negativa, expedida pela Caixa Econômica Federal, com a finalidade de comprovar a inexistência de débitos junto aA Secretaria de Garantia por tempo de serviço - **FGTS**; instituídos por lei. Lei 8036 de 1990, Art. 27, a.
- e) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, emitida através do site www.tst.jus.br/certidao, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei;
- f) **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica/Tribunal de Contas da União** (Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos / Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade / Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas / Cadastro Nacional de Empresas Punidas). <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei

nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

- g) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica (CNPJ);
- h) Atestado de Capacidade Técnica
- i) Declaração Conjunta
- j) Declaração de inexistência de vínculo de parentesco
- k) Declaração que não emprega menores em trabalho noturno, perigoso ou insalubre (Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal)

36. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(art. 23, inciso IV da Lei nº 14.133/2021)

36.1 A estimativa do valor da contratação serviu como base/critério para escolha da modalidade de licitação.

36.2 Do valor estimado da contratação:



MAPA ESTIMADO

ITEM	UND.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	MÉDIA	
				VALOR MÉDIO	VL. TOTAL
1	Kg.	350	CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 50,17	R\$ 17.558,33
2	Kg.	170	CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 51,83	R\$ 8.811,67
3	Kg.	350	FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	R\$ 14,16	R\$ 4.957,17
4	Kg.	150	CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paletaou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma	R\$ 39,90	R\$ 5.985,00



			que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente		
5	Kg.	150	PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".	R\$ 28,30	R\$ 4.245,00
6	Kg.	200	CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 49,17	R\$ 9.833,33
7	Kg.	250	FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do	R\$ 18,10	R\$ 4.525,00



			<p>alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".</p>		
<p>VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 55.915,50 (Cinquenta cinco mil, novecentos e quinze reais e cinquenta Centavos)</p>					

37 -PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

O presente serviço está previsto no Plano Anual de Contratações. A contratação alinha-se com o planejamento de ações, além de a despesa ter adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentaria Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentarias e foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e o art. 72, inciso IV da Lei nº 14.133/21.

38. DISPOSIÇÕES GERAIS:

38.1 Este termo de referência deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta (orçamento), não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos;

38.2 É facultada a comissão de licitação ou Autoridade Superior, em qualquer fase do processo, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no processo administrativo;

38.3 Fica assegurado ao Fundo Municipal de Saúde mediante justificativa motivada o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a futura contratação.

38.4 Os Proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados no processo administrativo;

38.5 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente termo de referência, deverá ser encaminhado, por escrito ou pessoalmente ao agente de contratação da C.P.L, da Prefeitura Municipal de São Valério - TO.



39. DO FORO

39.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Peixe/TO, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do futuro termo contratual, que não puderem ser resolvidas pelas Partes.

São Valério, 12 de junho de 2024.

Cleonice de Castro Nunes
Agente de Contratação
Portaria nº 114/2021

Agente de Contratação
Portaria nº 114/2021

APROVAÇÃO

Considerando as informações prestadas no presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando outrossim, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

Tatiane Lopes Barreira

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO/TO
TATIANE LOPES BARREIRA
GESTORA MUNICIPAL