

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. . O presente Pregão tem por finalidade, **Visando a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gênero alimentício e outros para o Fundo de Saúde de Oliveira de Fátima**, conforme especificações e quantidades, constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição se justifica pela necessidade desses materiais do gênero alimentício para suprir as necessidades do fundo de saúde deste município. Informamos ainda que a presente contratação se faz necessária para o bom funcionamento da rotina dos serviços desenvolvidos em zona urbana e rural deste município de Oliveira de Fátima-TO. Sem a qual poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelo mesmo. A aquisição deverá respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.

2.2. A especificação da **contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gênero alimentício e outros para o Fundo de Saúde de Oliveira de Fátima**, está de acordo com a relação encaminhada pelo setor de compras do Fundo.

3. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

ITEM	QUANT	UND	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	V. UNT	V. TOTAL
01	2	kg	AÇAFRÃO Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Açafrão, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g			
02	5	PC	UVAS PASSAS Uva Passa preta sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes (Pct com 100g)			
03	12	UND	CALDO DE CARNE , Caixa 12 cubos, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			
04	12	UND	CALDO DE GALINHA , Caixa com 12 cubos, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			

05	10	KG	ALHO - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg.			
06	30	KG	BATATA INGLESA Legume in natura, tipo Batata Inglesa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
07	30	KG	CENOURA Legume in natura, tipo Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
08	15	KG	CEBOLA in natura , de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.			
09	150	KG	LARANJA Fruta in natura, tipo Laranja espécie Pêra; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			
10	150	KG	MAÇÃ Fruta in natura, tipo maçã, espécie vermelha, nacional,			
			categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.			

11	150	KG	MELANCIA , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica			
12	50	KG	MELÃO AMARELO , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica			
13	1	KG	PIMENTÃO VERDE Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
14	10	KG	REPOLHO Legume in natura, tipo repolho, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.			
15	30	KG	TOMATE Legume in natura, tipo Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.			
16	150	150 KG	BANANA NANICA De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração.			
17	20	KG	MAMAO PAPAIA , com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio de cerca de 200g, aroma e sabor da espécie. Sem fermentos ou defeitos graves. Fresco			

18	50	KG	UVA Rubi , produtos frescos e com grau de maturação intermediária tamanho uniforme mediano , lavado. Deverá apresentar odor agradável , consistência firme , não deverá apresentar perfurações, machucados , coloração não característica .			
19	50	KG	MANDIOCA mansa, produtos frescos e com grau de maturação intermediária lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme , não deverá apresentar perfurações machucados, coloração não característica . Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Máximo 5,0 kg de peso líquido			
20	100	KG	POLPA DE FRUTA ACEROLA Natural, sabor acerola, com 1KG, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
21	30	KG	POLPA DE FRUTA CAJÁ , sabor cajá, com 1KG, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
22	20	KG	POLPA DE FRUTA GOIABA Natural, sabor goiaba, com 1KG, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			
23	50	KG	POLPA DE FRUTA MARACUJA Natural, sabor Maracuja, com 1KG, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.			

24	20	KG	POLPA DE FRUTA TOMARINDO <i>Natural, sabor Tomarindo com 1KG, acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.</i>			
25	60	KG	Carne Bovina CARNE MOÍDA – tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou 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.			
26	60	KG	CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO DURO) CONGELADA , cortadas em tiras. CARACTERÍSTICAS <i>Carne de Primeira, sem osso, congelada, tipo Patinho ou Coxão Mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras</i>			

			<p>deverão ter as dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Deve ser congelada.</p> <p>COMPOSIÇÃO Isenta de cartilagem e sebo, Proteína: 15%. Deverá conter no mínimo 5% de gordura. Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação, com fabricação recente na data da entrega. EMBALADO em pacote de 2kg cada</p>			
27	10	KG	<p>LINGUIÇA CALABRESA, Embalagem 1 kg, validade mínima 3 meses e data de embalagem no máximo 15 dias.</p>			
28	5	KG	<p>BACON defumado, validade de 3 meses e data de embalagem no máximo 15 dias.</p>			
29	50	KG	<p>ARROZ tipo I</p>			
30	50	KG	<p>Salsicha tipo Hot Dog, a base de Carnes integras Bovinas/sal/água, conservado em salmoura, contendo data de Fabricação, validade e Ingredientes.</p>			
31	60	KG	<p>PEITO DE FRANGO semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.</p>			

32	60	KG	COXAO DE FRANGO semi-processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.			
33	50	KG	QUEIJO, TIPO MUSSARELA , de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.			
34	20	KG	APRESUNTADO fatiado, de primeira qualidade, embalado em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento.			
				VALOR TOTAL	R\$	

4. REQUISITOS DA PROPOSTA

4.1 A proposta deverá ser redigida, preferencialmente, em 01 (uma) via, contendo os itens, quantidades, discriminação do produto, valor unitário e total, na conformidade do termo de referência, impressas em papel timbradas ou editoradas por computador, em língua portuguesa, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, que inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes nem prejuízo para a Administração ou não impedirem a exata compreensão do seu conteúdo, devidamente datada, assinada e rubricada todas as folhas pelo representante legal da Proponente;

4.2 Indicar a razão social da Proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), mencionando o Banco, números da Conta Corrente e da Agência no qual serão depositados os pagamentos se a Licitante se sagrar vencedora do certame;

4.3 Os preços deverão ser indicados por **item**, onde deverão estar incluídas todas despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, fretes, impostos, taxas, encargos enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado inclusive o decorrente de troca de produto dentro do prazo de validade;

4.4 Prazo de validade da proposta que deverá ser de no mínimo 30 (trinta) dias a contar da data marcada para a abertura da sessão. Caso não haja data de validade da proposta, será este considerado. As especificações detalhadas do objeto proposto.

5. JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

5.1 O critério de julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM;**

5.2 Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Gestora do fundo.

5.3 Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, a Gestora adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

6. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. Os objetos objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no endereço: Rua 02, Fundo Municipal de Saúde de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras obedecendo a normas de segurança, e atender às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo Máximo de 24 horas.

7. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.

7.1. Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;

7.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

7.3 Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a aquisição;

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1 A vigência contratual será de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura da Ata de R. de Preços.

9. DO PAGAMENTO

- Conforme o Artigo 40º inciso XI e XIV letra "a" da Lei 8.666/93.

9.1. O preço do objeto contratado é fixo e irrevogável;

9.2. Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante o Fundo Municipal de Saúde, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subsequente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

9.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 8.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.

10. DOS RECURSOS FINANCEIROS

10.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal

11. DAS OBRIGAÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

11.1 Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

11.2. Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 30 (trinta) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.

11.3. Rejeitar, no todo ou em parte, o material que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

10.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. – Comissão Permanente de Licitação

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Efetuar a entrega dos objetos no endereço: Rua 02, Fundo Municipal de Saúde de OLIVEIRA DE FÁTIMA/TO no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

12.2. Efetuar a entrega do material de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.

12.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.

12.4. Sendo de sua responsabilidade pelo transporte apropriado dos produtos quando se fizer necessários.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E MULTAS

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.

13.1. Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;

13.2. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor do contrato;

13.3. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

13.4. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

13.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;

13.6. O atraso injustificado na entrega do objeto contratado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da aquisição;

13.7. Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da aquisição, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

14. MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS E ESTIMATIVA DE CUSTOS

O valor estimado da AQUISIÇÃO foi apurado em pesquisas de preços no mercado local. A estimativa de custos está prevista em cotação anexa.

Oliveira de Fátima, 05 de Julho de 2021.

JULIANA RODRIGUES LOPES
Depto. De Compras