

AVISO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Prezado(s) Senhor(es):

O CONSAÚDE/HRLB torna público que realizará Licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, que tem como objeto abertura de novo processo licitatório para aquisição de carnes, embutidos e bebidas lácteas, para um período de **12 (doze) meses**, conforme descrito no Termo de Referência anexo a este instrumento.

Diante do exposto, abre-se prazo de **05 (CINCO)** dias úteis, a partir da data de sua publicação, para que os interessados possam apresentar suas propostas exclusivamente por meio do E-mail : compras6@consaude.org.br.

O orçamento deverá atender aos seguintes requisitos:

- Preço unitário por item **e marca do produto orçado**, conforme tabela constante no Termo de Referência;
- Os valores deverão conter apenas dois dígitos após a vírgula;
- Prazo para pagamento: 30 (trinta) dias;
- Prazo de entrega: **10 dias**;
- Prazo de validade da proposta: **60 (sessenta) dias**;
- Local e endereço para **entrega/prestação do serviço: HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA – Rua dos Expedicionários, 140 – Centro – Pariquera-Açu/SP.**
- Frete para entrega **INCLUSO**.

A proposta deverá ser encaminhada em papel timbrado, carimbado e assinado pelo responsável legal ou servidor devidamente qualificado. Deverá constar, ainda, os seguintes dados:

- Razão social;
- Data de Emissão;
- Endereço completo físico e eletrônico;
- Contato telefônico;
- CNPJ da empresa.

Sem mais para o momento, e, certos de contarmos com a atenção de V.S^a, subscrevemo-nos,

Cordialmente,

JOSÉ MURILO FERNANDES
Serviço de Suprimentos/Consaúde

Pariquera-açu/SP, 11 de novembro de 2024

TERMO DE REFERÊNCIA - CARNES, EMBUTIDOS E BEBIDAS LÁCTEAS

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CARNES, EMBUTIDOS E BEBIDAS LÁCTEAS para abastecer o Hospital Regional Dr. Leopoldo Bevilacqua – HRLB/CONSAÚDE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e ANEXO I.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados do(a) assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024 por não estar elaborado e ser facultativo, nos termos da Lei 14133/21.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 3.2. O ciclo de vida de carnes, embutidos e bebidas lácteas é essencial para garantir a segurança, qualidade e sustentabilidade dos produtos, considerando desde a produção até o descarte. Esse processo pode ser dividido em etapas principais:
 - 3.2.1. Produção e Origem: é necessário verificar a origem das carnes, embutidos e bebidas lácteas para assegurar a procedência e qualidade. No caso de carnes é preciso garantir que o animal foi criado em condições adequadas. Para as bebidas lácteas, a qualidade do leite e o processo de pasteurização são cruciais.
 - 3.2.2. Processamento: o processamento dos alimentos deve seguir as normas de segurança sanitária para evitar contaminações. Embutidos, por exemplo, passam por processos de cura, defumação e adição de conservantes, o que demanda uma inspeção rigorosa para evitar aditivos prejudiciais à saúde.
 - 3.2.3. Armazenamento e Transporte: para garantir a qualidade e segurança até a entrega, é importante manter a cadeia de frio adequada, especialmente para carnes e produtos lácteos.
 - 3.2.4. Distribuição e Entrega: o transporte deve ser refrigerado e os alimentos armazenados em temperatura controlada.
 - 3.2.5. Uso e Consumo: os produtos devem ser utilizados antes da data de validade. A entrega dos produtos devem estar dentro de um prazo de validade adequados.

3.2.6. Descarte e Resíduos: é necessário prever o descarte adequado de embalagens e resíduos gerados pelos alimentos, incentivando práticas de reciclagem e minimização de resíduos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) A empresa contratada deve possuir todos os licenciamentos e autorizações necessários para operar no ramo de alimentos, conforme as regulamentações locais e nacionais de saúde e segurança alimentar.
- b) Os gêneros alimentícios fornecidos devem estar em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Isso inclui armazenamento adequado, controle de temperatura, higiene pessoal e dos alimentos, e procedimentos de manipulação seguros.
- c) A empresa contratada deve ser capaz de fornecer uma variedade de gêneros alimentícios que atendam às necessidades específicas do hospital, incluindo alimentos para dietas especiais, restrições alimentares e preferências culturais.
- d) Os produtos fornecidos devem atender aos padrões nutricionais estabelecidos para dietas hospitalares, garantindo a adequação dos alimentos às necessidades nutricionais dos pacientes e funcionários.
- e) Rotulagem: Os alimentos devem apresentar rotulagem clara e precisa, incluindo informações sobre ingredientes, data de validade, origem e modo de preparo.
- f) Os produtos devem ser fornecidos em embalagens seguras e adequadas, que protejam os alimentos contra contaminação e preservem sua qualidade durante o armazenamento e transporte.
- g) Entrega e Logística: A empresa contratada deve ser capaz de garantir a entrega oportuna e eficiente dos produtos, com um sistema de logística bem organizado que minimize os riscos de deterioração ou danos durante o transporte.
- h) Os preços dos produtos devem ser competitivos e transparentes, com todas as taxas e encargos claramente especificados no contrato de fornecimento.
- i) Preferencialmente, a empresa contratada deve demonstrar compromisso com práticas sustentáveis, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de embalagens eco-friendly e o apoio a comunidades locais.

4.1. Sustentabilidade:

- 4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.1.2. Uso de materiais reciclados ou sustentáveis em produtos, se for o caso.
- 4.1.3. Eficiência energética nos processos de fabricação e transporte.
- 4.1.4. Minimização de resíduos e embalagens.
- 4.1.5. Certificação ambiental dos produtos, se for o caso.
- 4.1.6. Priorização de fornecedores com práticas sustentáveis.

4.2. Da exigência de amostra

- 4.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgada por mensagem no sistema, cuja

presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

- FILE DE PEIXE, SEM ESPINHAS, CONGELADO - FILE DE PEIXE, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM ESPINHAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO EM MÉDIA DE 01 KG; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97). COM AMOSTRA
- LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA TOSCANA. CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.

4.2.2. As amostras poderão ser entregues no Setor de Nutrição e Dietética, localizado na Rua dos Expedicionários, nº 140 – Centro – Pariquera-Açu – Estado de São Paulo – CEP: 11930-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 16:30h, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.3. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.2.4. No caso de não haver entrega de amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- Ausência de Fragmentos de Espinha e Pele: o filé de peixe deve estar completamente limpo e livre de espinhas ou pedaços de pele, pois esses elementos podem ser perigosos para pacientes;
- Textura e consistência: a textura do filé de peixe deve ser firme e elástica, sem sinais de amolecimento ou esfrelamento, o que poderia indicar armazenamento inadequado;
- Odor: o peixe deve apresentar um leve odor característico, que indique frescor.
- Ausência de Anormalidades: a superfície da linguiça toscana deve estar lisa, sem sinais de bolor, rasgos ou ruptura da pele, e sem pedaços de cartilagem e ossos;
- A presença de gordura e sal da linguiça toscana devem estar balanceadas e de acordo com o padrão do produto.

4.2.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

- 4.2.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 4.2.7. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores (caso necessário) no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 4.2.8. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.3 Subcontratação

- 4.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

- 4.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Entrega

- 5.1.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, de forma continuada, de acordo com a necessidade do setor, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.1.2. Os bens deverão ser entregues no Setor de Nutrição e Dietética, localizado na Rua dos Expedicionários, nº 140 – Centro – Pariquera-Açu – Estado de São Paulo – CEP: 11930-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 16:30h.

5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

5.3. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.3.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.3.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3.3. As comunicações entre o CONSAÚDE e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

- 5.3.4. O CONSAÚDE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.3.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o CONSAÚDE poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.4. Fiscalização

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

5.5. Fiscalização Técnica

- 5.5.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 5.5.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º,](#))
- 5.5.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.5.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 5.5.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 5.5.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

5.6. Gestor do Contrato

- 5.6.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.6.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 5.6.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas

que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

- 5.6.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.6.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 5.6.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 5.6.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1. Recebimento

- 6.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, junto a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 6.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 6.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 6.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 6.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 6.1.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

6.2. Liquidação

- 6.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 6.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 6.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a)** o prazo de validade;
 - b)** a data da emissão;
 - c)** os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d)** o período respectivo de execução do contrato;
 - e)** o valor a pagar; e
 - f)** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 6.2.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 6.2.6. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.2.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

6.3. Prazo de pagamento

- 6.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 6.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPC - Fipe de correção monetária.

6.4. Forma de pagamento

- 6.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.4.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6.5. Antecipação de pagamento

- 6.5.1. Não será admitido, tendo em vista que no presente caso, optar pela antecipação do pagamento não se mostra uma estratégia mais vantajosa para a administração pública.

6.6. Cessão de crédito

- 6.6.1. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#)
- 6.6.2. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

7.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 7.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

7.2. Forma de fornecimento

- 7.2.1. O fornecimento do objeto será continuado.

7.3. Exigências de habilitação

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

7.4. Habilitação jurídica

- 7.4.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 7.4.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.4.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 7.4.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.4.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.
- 7.4.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.4.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 7.4.8. **Sociedade cooperativa:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 7.4.9. **Agricultor familiar:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 7.4.10. **Produtor Rural:** não se aplica no presente caso, em razão do objeto.
- 7.4.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 7.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.5.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 7.5.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.5.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.5.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- 7.5.6. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.5.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 7.5.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

7.6. Qualificação Econômico-Financeira

- 7.6.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
- 7.6.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. O valor da contratação foi estimado a partir dos quantitativos já expostos no corpo deste Termo de Referência e da pesquisa de preços realizada nos termos do Decreto 005/2024 e do art. 23, caput e § 1º, da Lei Federal n. 14.133/2021.
- 8.2. Importante salientar, contudo, que o valor estimado será **SIGILOSO**, em vista do favorecimento de uma verdadeira competitividade entre os licitantes para a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração, expressamente autorizado pelo art. 24 da Lei Federal n. 14.133/2021.
- 8.3. Cumpre destacar que, os valores estão acostados ao ETP desta demanda, o qual encontra-se anexo a esse Processo Administrativo.
- 8.4. Compete ao pregoeiro e à equipe de apoio a observância dos dispositivos legais, para fins de julgamento e aceitação das propostas, sendo as estimativas dos valores apenas divulgadas após o encerramento do envio de lances.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na dotação orçamentária a seguir:

Ficha: 22
Função Programática: 10.302.0101.2004
Categoria/Elemento: 3.3.90.30

Pariquera-Açu/SP, 31 de outubro de 2024

SABRINA ROCHA GOMES
Coordenadora do Serviço de Nutrição e Dietética

ANEXO I

ITEM	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	CÓDIGO 4R	DESCRIÇÃO
01	KG	300	R\$ 28,70	01.000533	BACON - BACON, RESFRIADO, PEÇA INTEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO, PESANDO ENTRE 2 A 5 KG. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 A M.A. 2244/97)
02	L	1000	R\$ 11,70	01.011600	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA C/ POLPA DE FRUTA: MORANGO/COCO - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS; SABOR DE MORANGO/COCO; ELABORADO A PARTIR DE LEITE DESNATADO E/OU RECONSTITUÍDO PARCIALMENTE DESNATADO; COMPOSTO DE AÇÚCAR, FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS; CONSERVANTE, ESTABILIZANTE; AROMATIZANTE, ACIDULANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS, COLORIDO ARTIFICIALMENTE E ACONDICIONADO EM SACO/POTE PLÁSTICO LACRADO, CONTENDO 850 A 900ML/G CADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
03	L	500	R\$ 13,00	01.011601	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO - BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE MORANGO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO; SEM AÇÚCAR, SEM GORDURA, CONTEM ÁGUA; FERMENTO LÁCTEOS, VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO, ESPESANTE; EDULCORANTES

					ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM GARRAFA PLASTICA/SACO LACRADO; EMBALADO EM GARRAFA /SACO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
04	L	500	R\$ 12,00	01.011602	BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO - BEBIDA LACTEA FERMENTADA DIET; SABOR DE PESSEGO/COCO; COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUIDO DESNATADO; SEM ACUCAR,SEM GORDURA,CONTEM AGUA; FERMENTO LACTEOS,VITAMINAS; ASPARTAME E CICLAMATO,ESPESSANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS,CASEINATO DE SODIO; CONSERVANTE,CORANTES ARTIFICIAIS; COLORIDO ARTIFICIALMENTE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM GARRAFA/SACO PLASTICO LACRADO CONTENDO 850 A 950G CADA; E SUAS CONDICOES DEVERAM ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 273/05,DA ANVISA/MINISTERIO DA SAUDE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
05	KG	4000	R\$ 35,00	01.004731	CARNE BOVINA -COXAO MOLE - TIPO BIFE - 01 KG - CARNE

					BOVINA, TIPO COXAO MOLE, BIFE, CARNE BOVINA, TIPO COXAO MOLE, EM BIFE, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
06	KG	6000	R\$ 23,40	01.017417	CARNE BOVINA, ACEM - CARNE BOVINA, TIPO ACEM, PECA INTEIRA, FRESCA OU RESFRIADA, SEM OSSO, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
07	KG	6000	R\$ 24,80	01.017418	CARNE BOVINA, LAGARTO - CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO, PECA INTEIRA, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 3 A 5 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97).
08	KG	8000	R\$ 28,50	01.000534	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO- 01 KG - CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, PECA INTEIRA, FRESCA OU RESFRIADA, LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM, NO MAXIMO, 10% DE SEBO E GORDURA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 4 A 6 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº

					12.486/78 E M.A. 2244/97).
09	KG	3400	R\$ 26,90	01.015997	CARNE SUINA - LOMBO - CARNE SUINA, LOMBO, PECA - CARNE SUINA, LOMBO, PECA; RESFRIADA, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78 E M.A. 2244/97).CARNE SUINA, LOMBO, PECA
10	KG	2000	R\$ 24,99	01.006151	FILE DE PEIXE, SEM ESPINHAS, CONGELADO - FILE DE PEIXE, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM ESPINHAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE E ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO EM MEDIA DE 01 KG; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 3 (DECRETOS Nº 12.486/78 E M.A. 2244/97). COM AMOSTRA
11	KG	6000	R\$ 10,80	01.003088	FRANGO EM PEDACOS, SOBRECOXA - 1 KG - FRANGO EM PEDACO SOBRECOXA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE E ATOXICO, PESANDO CERCA DE 200 A 250 G POR UNIDADE, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 03 (DECRETO Nº 12.486/78 E M.A. 2.244/97).
12	KG	10000	R\$ 15,99	01.015282	FRANGO, PEITO DESOSSADO - SEM TEMPERO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, EMBALADA A VACUO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, CONTENDO ENTRE 1 KG E 2 KG CADA. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM EXSUDATOS. EMBALAGEM DEVE CONSTAR O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE

					VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SERVICO DE INSPECAO (PODENDO SER MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL) . TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA ESTAR CONGELADO, TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTERMICO, COM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
13	KG	500	R\$ 15,00	01.015677	LINGUICA TOSCANA - LINGUICA TOSCANA. CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
14	KG	200	R\$ 22,80	01.000541	PRESUNTO - PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF BRASIL, CONDICIONADO EM PEÇA ÚNICA, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 01 A 05 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A N.T.A. 11 (DECRETO Nº 12.486, DE 20.10.78).
15	KG	400	R\$ 39,50	01.000542	QUEIJO TIPO MUSSARELA - QUEIJO TIPO MUCARELA, FATIADO, RESFRIADO, EMBALADO EM PLÁSTICO

					INVIOLAVEL, SELADO A VACUO, PESANDO ATE 0,5 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA M.A. 364 DE 04/09/97 E NTA-11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78).
16	KG	400	R\$ 37,00	01.000543	QUEIJO TIPO PRATO - QUEIJO TIPO PRATO, DE LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, SEMI-COZIDO, PRENSADO, MATURADO, DE CONSISTENCIA SEMI-DURO, ELASTICO, COM SABOR E ODOR SUAVES PROPRIOS, ACONDICIONADO EM PEÇA ÚNICA, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO CERCA DE 03 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A N.T.A. 11 (DECRETO Nº 12.486, DE 20-10-78).