

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 060/2024 - SELCO.

PROC.: 360/24
354

PROCESSO Nº 160/2024 - SMSA.

OBJETO: A contratação de empresa para a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento – SMSA da Prefeitura Municipal de Bonfim/RR.

INTRODUÇÃO: Art. 18 da Lei Nº 14.133, de 2021.

A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

I – a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

II – a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

1.1 – A contratação de empresa para aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento – SMSA da Prefeitura Municipal de Bonfim/RR, nos termos da tabela contida abaixo, e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE I – Gêneros alimentícios diversos.

ITEM	Descriminação dos produtos.	UNID.	QUANT.
01	ARROZ TIPO 1. Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1 (Fardo c/ 30kg).	Fardo	200
02	AÇUCAR REFINADO. Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses. (Fardo c/ 30kg).	Fardo	300
03	ACHOCOLATADO EM PÓ. Preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. (Cx. c/ 24 x 400g).	Caixa	200
04	ADOÇANTE LÍQUIDO. Adoçante de Sacarina. UNID DE 200ML	Unid.	200
05	BISCOITO DE MAISENA. Ingredientes básicos: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, açúcar invertido, leite em pó, malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocalcico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabisulfito de sódio e aromatizantes. (Cx c/ 24 x 400g).	Caixa	400
06	BOLACHA SALGADA. Tipo: cream cracker, Composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e estabilizante lecitina de soja. (Cx c/ 20 unid x 400g).	Caixa	400
07	BOLACHA TIPO ROSQUINHA. Biscoito de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja ou palma), amido de milho e aromatizante. Sem ovos e livre de gordura trans. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido, reembaladas em caixas de papelão resistente. Validade mínima 10 meses a contar da data de entrega. (Cx. c/ 20 x 400g).	Caixa	150
08	BOMBOM TIPO BALINHA VARIADAS. Com opções que vão desde frutas tropicais até sabores mais tradicionais, como morango e uva, cada mordida é uma explosão de sabor. Pacote c/ 1kg.	Pacote	1.000
09	CAFÉ EM PÓ TORRADO 250G. (Combinação de grãos, com maior proporção de grãos do tipo arábica, produzem um café marcante e forte. (Fardo C/ 20 UNID).	Fardo	240
10	CREME DE LEITE - Creme culinário que pode ser utilizado nas mais diversas aplicações da gastronomia. Pode ser levado ao fogo, não talha ou separa. CX C/ 48 LATA 300G.	Caixa	300
11	COLORAL. Em pó, produzido a partir de matérias-primas são e limpas, isentos de	Unid.	400

	qualquer material estranho. Constituído por uma mistura de fubá ou farinha de milho ou de mandioca com urucum, óleo comestível e sal. Umidade adequada. Atender NTA 85. (Unid. 100g).		
12	EXTRATO DE TOMATE. Simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. (Cx c/ 24x190g).	Caixa	150
13	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL AMARELA. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termo soldado, para 01 kg. (1Kg).	Kg.	3.750
14	FEIJÃO TIPO 1. Feijão beneficiado, tipo 01, de primeira qualidade, carioca constituído de, no mínimo, 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. (Fardo c/ 30kg x 1Kg).	Fardo	100
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Emb. c/ 400g - Ingredientes: leite fluído integral, sem glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada, prazo de validade mínimo 12 meses. (Unidade c/ 400g).	Unid.	1.000
16	LEITE INTEGRAL. Leite integral e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. (CX C/ 12L)	Caixa	100
17	LEITE CONDENSADO. Produzido com leite fresco e açúcar, possui uma consistência cremosa e adocicada, ideal para diversas sobremesas e receitas. (CX C/ 27 LATA/395G).	Caixa	40
18	MACARRÃO ESPAGUETE. Tipo espagete com ovos (Pacotes de 500g) integral - contendo sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada de 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Embalagem secundária de fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima 11 meses a contar da entrega. (Fardo c/ 20 x 500g).	Fardo	200
19	MAIONESE 500G. feita para muitas aplicações: prepare gratinados, pratos quentes, molhos, saladas e muito mais. (Unidade de 500g)	Unid.	1.000
20	MARGARINA. De primeira qualidade: com sal; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, acima de 80%; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima 5 meses a contar da entrega, em pote plástico de 250g, atóxico; embalado em caixa de papelão reforçado. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde - (Cx c/ 24 x 250g).	Caixa	120
21	MILHO DE PIPOCA. Milho premium, classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Com informação nutricional, data de validade e lote. Validade de 6 meses a contar da data de entrega. (Fardo c/ 20 x 500g.)	Fardo	100
22	MILHARINA. Acondicionado em embalagem polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não, com capacidade de 500g, contendo os dados de identificação, procedência nacional, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade de no mínimo, 6 meses, a contar da data de entrega. (Unidade 500g).	Unid.	2.500
23	OVOS BRANCOS DE GALINHA. Tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, cartela inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, cartela de papelão em perfeitas condições estruturais, envelopado em papel filme. (Cartela c/ 30 ovos).	Cartela	800
24	ÓLEO DE SOJA. Refinado, tipo 1, Garrafa Plástica transparente com 900 ml. 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. (Cx c/ 20 x 900ml).	Caixa	100
25	PÃO DE FORMA FATIADO. É um alimento versátil e prático que pode ser usado em diversas situações, como sanduíches, torradas, café da manhã, almoço e jantar. (Unidade 500g)	Unid.	1.600
26	PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO. Farinha de trigo integral, farinha de trigo		1.200

ESTADO DE RORAIMA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BONFIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SANEMANTO – SMSA.

	enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, glúten, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. (Unidade 500g)	Unid.	
27	PATÊ DE ATUM. Patê pronto para consumo, perfeito para ser espalhado em pães, bolachas, torradas ou utilizado como recheio em sanduíches e wraps. (Unidade c/ 150G.)	Unid.	1.000
28	PRESUNTO FATIADO. Feito a partir de carne de porco, geralmente do pernil, que é temperada e passa por um processo de salga para retirar a umidade e melhorar a conservação. É um alimento que pode ser usado em diversas receitas, como lanches, saladas e pratos frios. (Kg)	KG	350
29	PIRULITO VARIADO SABOR FRUTAS. Com opções que vão desde frutas tropicais até sabores mais tradicionais, como morango e uva, cada mordida é uma explosão de sabor. (Pacote c/ 100 unid).	Pacote	1.000
30	QUEIJO MUSSARELA FATIADO. O queijo mussarela tem sabor suave e textura macia, além de ser uma excelente fonte de cálcio. (Kg)	KG	300
31	REQUEIJÃO DIET - Massa láctica (leite desnatado, cloreto de cálcio e acidulante ácido láctico), creme de leite, concentrado proteico de soro, cloreto de sódio, estabilizantes (fosfato trissódico e polifosfato de sódio) e conservador sorbato de potássio. Unid c/ 200mg.	Unid.	400
32	PEIXE EM CONSERVA TIPO SARDINHA. Sardinha enlatada (peixe de água salgada, conservado em óleo de soja, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido aprox. 130g. (Cx. c/ 50 x 130g).	Caixa	100
33	SUCO DE MARACUJÁ. Concentrado, líquido, sabor maracujá, tipo natural, sem conservantes e corantes, pasteurizado, com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima de 2,5l para cada 500ml do produto. Com data de embalagem não superior a 30 dias. Isento de parasitas, sujidades e materiais estranhos. (Cx. c/ 12 unid de 500 ml).	Caixa	500
34	SUCO DE CAJU. Concentrado, líquido, sabor caju, tipo natural, sem conservantes e corantes, pasteurizado, com registro no Ministério da Agricultura, diluição mínima de 2,5l para cada 500ml do produto. Com data de embalagem não superior a 30 dias. Isento de parasitas, sujidades e materiais estranhos. (Cx. c/ 12 unid de 500 ml).	Caixa	500
35	FARINHA DE TRIGO. Grupo: Doméstico, Tipo: Tipo 1, Especial, Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico. (Fardo c/ 10x 1Kg).	Fardo	150
36	TEMPERO COMPLETO. Contendo sal, alho, salsa e cebolinha, contendo dados do fabricante, data de fabricação (acondicionamento) e prazo de validade mínimo de 90 dias. Deverá estar registrado no ministério da agricultura e/ou Ministério da Saúde. (Unid. 300g).	Unid.	480
37	SAL REFINADO IODADO. Sal fino, seco, à base de cloreto de sódio e iodato de potássio. Para consumo doméstico. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais. Deverá conter na embalagem a data de fabricação, validade e registro nos órgãos competentes. Validade mínima de 06 meses à partir da entrega. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1kg. Embalagem secundária: plástico do tipo fardo, atóxico, c/ 30kg. (Fardo. c/ 30 x 1Kg).	Fardo	20
38	PIMENTA DO REINO. Condimento pimenta do reino pimenta em pó com cheiro cor e sabor próprio. Acondicionamento em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g marca do fabricante e prazo de validade. (Pacote 50g).	Pacote	200
39	VINAGRE. Acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, resistente e atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 01 ano ou 75% da sua validade total, a contar da data de entrega. (Cx. c/ 12 x 500ml).	Caixa	50
40	CONDIMENTO ALHO TRITURADO EM PASTA. Pasta de alho, 1ª qualidade, produto obtido a partir da trituração de alho, composto somente por alho e sal, sem qualquer aditivo a não ser sal, de cor creme, de textura pastosa, aspecto homogêneo, com sabor e aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. (Unid. 500g).	Unid.	400
41	CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO. Cereal - mistura suplementação alimentar cereal a base de milho pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais. Embalagem original com 600g. (Unid. 600g).	Unid.	1.000
42	DOCE DE LEITE PASTOSO. Feito de puro leite, embalagem transparente, resistente,	Unid.	1.000

	original de fábrica, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. Não aceitaremos doce com leite feito com soro de leite. (Unid. 500g).		
43	SELETA DE LEGUMES. Ingredientes básicos: ervilha, cenoura, batata, açúcar e sal. Rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Unidade de fornecimento: CAIXA contendo 24 latas de 300g cada (Cx. c/ 24 x 300g).	Caixa	150
44	FARINHA DE TAPIOCA. De 1º qualidade, seca, granulação média, crocante, Tipo: 1, Classe: branca, Características adicionais: isenta de matéria terrosa, corantes e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, próprio para consumo humano. Na data de entrega, o prazo de validade indicado para o produto não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação impressa na embalagem, com identificação do produto e prazo de validade. (Unid. c/ 01 Kg).	Unid.	400
45	ERVILHA EM CONSERVA. Embalagem constando identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. (Cx. c/ 24 x 200g).	Caixa	150
46	MILHO VERDE EM CONSERVA. Embalagem c/ identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. (Cx. c/ 24 x 280g).	Caixa	150

1.2. O objeto desta contratação **não** se enquadra como bem de consumo de luxo, conforme Decreto Federal Nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como de **natureza comum**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar para os fins do disposto no inciso XIII do art. 6º da Lei Nº 14.133, de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação será de 01 (Um) ano contado a partir data de assinatura do contrato de aquisição, na forma do artigo 106 da Lei Nº 14.133, de 2021, e prorrogável na forma do art. 107 da Lei Nº 14.133, de 2021.

1.5. A contratação para aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da SMSA se enquadrado como fornecimento continuado, tendo em vista que os serviços dos profissionais e demais servidores nos locais de trabalho de atendimento de serviços da atenção básica de saúde é continuado e sem interrupção nas UBSs, no SAMU, na Vigilância em Saúde, no CAPS e nos demais setores de trabalho realizados pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo a vigência da contratação plurianual mais vantajosa, considerando a eficácia dos Contratos com a ECONOMICIDADE, a CELERIDADE e a CONTINUIDADE dos serviços prestados pela SMSA na rede municipal de Atenção Básica em Saúde, atendendo a eficiência dos Contratos e evitar prejuízo da Administração Pública Municipal.

1.6. 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 nos tópicos, respectivamente, "necessidade da contratação" e "estimativa de quantidade", do Estudo Técnico Preliminar deste Processo.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual - 2024, **justifica-se a ausência do Plano de Contratação Anual – PCA/2024, pois o mesmo se encontra em fase de elaboração.**

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

A contratação de empresa para aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento – SMSA da Prefeitura Municipal de Bonfim/RR.

3.1 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO.

3.1.1 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, deste Processo.

3.2 DA SUSTENTABILIDADE.

3.2.1. A contratante deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

3.2.1.1 A exigência da melhor categoria em uma licitação é indicada com base nos princípios da eficiência, e desenvolvimento nacional sustentável e consideração do ciclo de vida.

3.2.1.2 A contratada deverá providenciar o recolhimento dos produtos inservíveis em local adequado para posterior coleta dos mesmos pela contratada para destinação em conformidade com as exigências legais.

3.2.2.1 - Observar os critérios de sustentabilidade ambiental e a implementação de ações que reduzam os impactos ambientais (os insumos fornecidos na contratação deverão respeitar as normas da ABNT, quanto à correta destinação dos resíduos sólidos) seguindo, no que couber, com os termos definidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 6ª Edição Set/2023.

3.3 CONSÓRCIO.

3.3.1 NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, considerando a natureza do objeto, que envolve a contratação de aquisição de gêneros alimentícios diversos, logo, uma só empresa é capaz de fornecer os itens do lote do objeto da contratação, conforme razões constantes no item 7 (JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO) do Estudo Técnico Preliminar – ETP deste Processo.

3.3.2. O art. 15 da Lei Nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de participação em certames públicos de empresas reunidas em consórcios, salvo vedação devidamente justificada, considerando como discricionária a permissão de participação de empresas em consórcio, diversos autores, o STJ e entendimento do Tribunal de Contas da União, indicam que a participação de consórcios somente seria obrigatória nas licitações em que a vultuosidade, a heterogeneidade e a inviabilidade de parcelamento material do objeto licitado tornem o universo de possíveis licitantes demasiadamente restrito, logo, depreende-se não ser o caso da licitação em tela.

3.4 DA SUBCONTRATAÇÃO.

3.4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

4.1 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO/ENTREGA DOS PRODUTOS:

4.1.1. Os produtos deverão ser fornecidos/entregues mediante solicitação por escrito de entrega de gêneros alimentícios diversos formalizada pela SMSA, dela devendo constar: a data, o local para a entrega, o prazo, a assinatura do responsável devidamente autorizado pela autoridade superior, e ainda acompanhada pela nota de empenho ou instrumento equivalente.

4.1.2 - Os produtos serão solicitados de forma estimativa para atender conforme as necessidades, e continua durante todo o período do Contrato vigente firmado entre as partes contratantes, para atender as necessidades da SMSA.

4.1.3 – Os produtos deverão ser fornecidos com início imediatamente, obedecendo ao prazo máximo de 02 (Dois) dias úteis após o recebimento da solicitação de fornecimento expedida pela SMSA, contendo a especificação, quantidade e local de entrega, com início logo após a assinatura do Contrato firmado.

4.1.4 – Os produtos solicitados deverão ser fornecidos de acordo com as especificações e marcas estabelecidas na proposta de preços e em conformidade com o Termo de Referência.

4.1.5 – Os produtos solicitados deverão ser entregues em horário de expediente, das 08:00hs às 12:00 hs, na Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento - SMSA, no endereço à Rua Rodrigo José da Silva, Nº 37, Bairro Centro, na cidade de Bonfim/RR.

4.1.6 – A contratada deverá realizar o transporte e manejo com descarrego dos produtos até a SMSA da Prefeitura Municipal de Bonfim/RR, apropriadamente, que será tudo por conta da CONTRATADA, não cabendo a SMSA da Prefeitura Municipal de Bonfim/RR, qualquer responsabilidade sobre o mesmo.

4.1.7 – A contratada deverá fazer a entrega e o fornecimento de gêneros alimentícios diversos solicitados em embalagens apropriadas e sem defeitos, sem custos de transporte e descarrego a Contratante, atendendo rigorosamente a solicitação de compras para entrega expedida pela SMSA, contendo a quantidade de produtos com as devidas marcas e medidas conforme o estabelecido na proposta da Contratada e em nota de empenho.

4.1.8 - A contratada deverá garantir a qualidade dos gêneros alimentícios diversos, obrigando-se a substituir aquele que apresentar defeito ou má aparência, no prazo de até 24 (Vinte e quatro) horas corridas, contados a partir da notificação, sem ônus adicional a Contratante.

4.1.9 - Caso não seja possível o fornecimento dentro do prazo previamente estipulado, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 02 (Dois) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.1.10 - Todas as despesas relativas ao fornecimento dos gêneros alimentícios diversos licitado, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva da contratada.

4.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO.

4.2.1. Os produtos serão recebido provisoriamente, de forma sumária, no prazo de até 02 (Dois) dias úteis, pelo fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta da Contratada.

4.2.1.1. Para os fins do disposto no subitem 4.2.1, o termo sumário correspondente ao atesto no verso do documento fiscal ou equivalente.

4.2.1.2. 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.

4.2.4. 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 Contratada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.2.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato.

4.3. DA GARANTIA DOS SERVIÇOS E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

4.3.1. Não se aplica.

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA.

5.1 SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE.

5.1.1. Expedir e encaminhar para a CONTRATADA a solicitação de fornecimento de gêneros alimentícios diversos, contendo as especificações, quantidades e preços conforme especificado na proposta da Contratada e em nota de empenho.

5.1.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

5.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

5.1.4. 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;

5.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

5.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei N° 14.133, de 2021;

5.1.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência;

5.1.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

5.1.9. Cientificar a Assessoria Jurídica da PMB para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

5.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

5.1.11. A Administração terá o prazo de até 1 (Um) mês para decidir, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

5.1.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado, no prazo máximo de 1 (Um) mês, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

5.1.13. Notificar os emitentes das garantias de execução, nos termos do §4º, art. 137, da Lei N° 14.133, de 2021, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

5.1.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes no Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

5.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei N° 8.078, de 1990);

5.2.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.2.4. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano causado à Administração ou Terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.2.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei N° 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

5.2.6. Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

5.2.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

5.2.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

5.2.9. 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 N° 14.133, de 2021);

5.2.10. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei N° 14.133, de 2021).

5.2.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

5.2.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.2.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e 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 N° 14.133, de 2021;

- 5.2.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 5.2.15. Não transferir a outrem, num todo ou em parte o fornecimento do objeto deste Termo de Referência;
- 5.2.17. Responder por perdas ou danos que vier a causar a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos;
- 5.2.18. Emitir faturamento de gêneros alimentícios diversos entregues;
- 5.2.19. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, prestando todos os esclarecimentos necessários, atendendo as reclamações formuladas e cumprindo todas as orientações do mesmo, visando fiel desempenho das atividades;
- 5.2.20. Efetuar imediata correção das deficiências apontadas pela Contratante com relação à execução do Contrato;
- 5.2.21. Fazer a entrega e o fornecimento de gêneros alimentícios diversos solicitados em embalagens apropriadas e sem defeitos, sem custos de transporte e descarrego a Contratante, atendendo rigorosamente a solicitação de compras para entrega expedida pela SMSA, contendo a quantidade de gêneros alimentícios diversos com as devidas marcas e medidas conforme o estabelecido na proposta da Contratada e em nota de empenho.
- 5.2.22. Entregar e fornecer os produtos de forma PROVISORIAMENTE, no ato da entrega para realização de conferência e vistoria de recebimento para posterior atesto ou devolução na forma de rejeição do fiscal, caso não esteja em conformidade com a proposta apresentada, e/ou prazos de validade, e/ou acondicionamento em embalagens impróprias e danificadas.
- 5.2.23. Aceitar a entrega DEFINITIVAMENTE, mediante atesto na(s) Nota(s) Fiscal(ais), na hipótese de não haver qualquer irregularidade, o que não exime o fornecedor de reparar eventuais defeitos constatados posteriormente.
- 5.2.24. Assinar o Termo de Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 10 (Dez) dias úteis, a contar da data da convocação, sob a pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei Nº 14.133/21, e.
- 5.2.25. O cumprimento fiel do estipulado neste instrumento;

6. DA GESTÃO DO CONTRATO.

- 6.1. 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.
- 6.2. 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.
- 6.3. As comunicações entre o contratante e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato, o contratante 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.
- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 6.7. O fiscal 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.
- 6.7.1. O fiscal 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.
- 6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.7.3. O fiscal 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.
- 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.7.5. O fiscal 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.
- 6.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.9. 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.

6.9.1. 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.

6.9.2. 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.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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.

6.9.4. 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 N° 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, PAGAMENTO E REAJUSTE.

7.1. LIQUIDAÇÃO:

7.1.1. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 2 (Dois) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.1.1.1. 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 N° 14.133, de 2021.

7.1.2. 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.

7.1.3. 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;

7.1.4. A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei N° 14.133, de 2021.

7.1.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.1.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (Cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.1.7. 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.

7.1.8. 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.

7.1.9. 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.

7.2. PAGAMENTO:

7.2.1. O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento – SMSA, no prazo de até 30 (Trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.2.2. 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 IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

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

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

7.2.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.2.5.1. 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.

7.2.6. 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.

7.2.7. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

7.3. REAJUSTE:

7.3.1. Durante o período de vigência contratual não haverá qualquer tipo de reajuste.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

8.1. CRITÉRIO DE JULGAMENTO.

8.1.1. A licitação será realizada em Lote I - Único.

8.1.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço do global do lote.

8.1.3. Modalidade Pregão Presencial do Tipo Menor Preço por Lote.

8.1.4. **Justificativa:** A previsão está expressa no art. 176 da Lei 14.133 de 01 de abril de 2024. Enquanto não adotarem o PNCP, os Municípios a que se refere o caput deste artigo deverão: Como se sabe, a legislação prevê o uso da modalidade pregão, preferencialmente na sua forma eletrônica, todavia, a norma admite a adoção do pregão presencial, de forma a permitir, entre outras peculiaridades, que podem ocorrer na forma eletrônica, a inibição por exemplo, da apresentação de propostas insustentáveis em face do tipo de produtos ou serviços, que podem atrasar os procedimentos e aumentar custos, além de atrasos na execução. Na forma presencial tem-se menos procedimentos burocráticos, além do que, a facilidade na negociação de preços, verificando as condições de habilitação técnica das licitantes, evitando inclusive, apresentação de propostas que não preenchem as condições de habilitação através de documentos verossímeis e adequados ao objeto, evitando propostas que não se sustentem, causando morosidade e embaraços no certame, o que nesta situação frustraria todo um evento, além do que, o Pregão ainda que na modalidade presencial, cumpre as disposições legais e princípios, dentre as quais, da publicidade, além da gravação da sessão que garante a transparência dos atos na realização da mesma. Pontua-se também, a questão da capacitação de servidor responsável pela gestão da plataforma eletrônica, à qual ainda está em fase de treinamento e adesão ao sistema, assim como ajustes na rede tecnológica para tornar o certame eletrônico seguro e efetivo, pois trata-se nesta ocasião, impossível de haver quaisquer empecilhos ou atrasos. Doutro norte, a adoção do pregão em sua forma presencial, fortalece o desenvolvimento das empresas regionais, ao mesmo tempo que não será prejudicial a competitividade do certame, tendo em vista que existem inúmeras empresas na região, atuantes no ramo objeto deste certame. Ainda, por tratar-se de objeto perecível e de entrega única, a proximidade logística barateará o custo, trazendo proposta mais vantajosa à Administração. Sendo assim, a escolha da modalidade Pregão Presencial, é a que melhor se adequa a contratação do objeto, em detrimento do pregão eletrônico, de acordo com sua necessidade e conveniência.

8.2. HABILITAÇÃO:

8.2.1 Para fins de habilitação exigir-se-á dos interessados/licitantes, exclusivamente, de acordo com os enunciados da Lei Nº 14.133, de 2021, documentação relativa à:

- Habilitação jurídica;
- Fiscal, social e trabalhista;
- Econômico-financeira;
- Técnica - Qualificação de capacidade Técnica; (Atestado de Capacidade Técnica que comprove o desempenho de atividade pertinente ao objeto);

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

9.1 O custo total estimado da contratação é de R\$ 886.814,10 (Oitocentos e oitenta e seis mil, oitocentos e catorze reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na planilha do orçamento estimado, anexo III do ETP deste Processo.

10 PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

10.1 Para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – MEs e EPPs será observada os ditames da Lei Complementar 123 de 14/12/2006, e a Lei Municipal de 122 de 01/12/2010.

ESTADO DE RORAIMA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BONFIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SANEAMENTO – SMSA.

11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos na seguinte dotação orçamentária:

a. Unidade Orçamentária: Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento – SMSA.

b. Exercício: 2024.

c. Programa de Trabalho:

10.301.0904.2170.0000 – Incremento do PAB.

10.301.0900.2038.0000 – Manut. da Rede de Saúde.

10.301.0900.2039.0000 – FUS.

10.302.0905.2066.0000 – SAMU.

10.305.0903.2054.0000 – Vig. Em Saúde-Endemias.

10.304.0903.2112.0000 – Piso Fixo.

10.305.0903.2075.0000 – PFVS.

d) Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

e) Fonte de Recursos: INCREMENTO do PAB/MANUT. da REDE de SAÚDE/FUS/SAMU/Vigilância em Saúde-Endemias/Piso Fixo/PFVS.

f. Tipo de Empenho: Estimativo.

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes mediante apostilamento.

PROC.: 360/24
PÁG.: 163

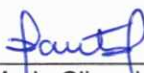
12 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

12.1. As infrações e sanções administrativas aplicáveis a presente contratação serão as previstas em Edital e Contrato.

Bonfim/RR, em 21 de novembro de 2024.

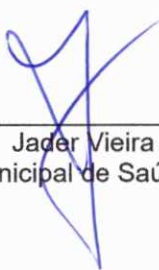


Shaundessa Ana Guimarães
Secretária adjunta da SMSA



Débora Maria Silva de Santana
Secretária Municipal de Licitações e Contratos
Auxílio na elaboração do TR, conforme Art. 2º do Decreto Municipal Nº 109/2024.

De acordo:



Jader Vieira Gil
Secretário Municipal de Saúde e Saneamento