HOSPITAL MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO

HOSPITAL MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO

LEBON RÉGIS -SC

TERMO DE REFERÊNCIA

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios variados, perecíveis e não perecíveis, necessários para o preparo das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores do Hospital Municipal Santo Antônio, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Item	Produto	Unid. medida	Quantidade	Cotação Média (R$)	Valor total
1	ABACATE Características: de primeira qualidade, aspecto firme, de coloração verde escuro, com pele lisa, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	50	**R$ 12,06**	**R$ 603,00**
2	ABACAXI Características: de primeira qualidade, polpa macia, casca sã, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada	KG	50	**R$ 9,32**	**R$ 466,00**
3	ABÓBORA TIPO CABOTIÁ Características: de primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada.	KG	50	**R$ 4,93**	**R$ 246,50**

Rua Valdir Ortigari, 74
Nova Era – Lebon Régis/SC – CEP: 89515-000
CNPJ: 83.684.324/0001-13
Telefone: (49) 3247-0144/3247-0289
hospital@lebonregis.sc.gov.br
hospitalsantoantonio@lebonregis.sc.gov.br

4	ABOBRINHA Características: tipo Itália, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	250	**R$ 5,85**	**R$ 1.462,50**
5	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) Açafrão em pó constituído de produtos sãos, limpos e secos, isentos de qualquer material estranho proveniente de matéria-prima de boa qualidade, umidade adequada, validade mínima de 1 ano da entrega atender. Embalagem de 30 a 50 gramas.	Und 30g	10	**R$ 4,60**	**R$ 46,00**
6	AÇUCAR REFINADO BRANCO Embalagem de 5kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 11 meses	Und 5 Kg	100	**R$ 23,24**	**R$ 2.324,00**
7	ACELGA Unidade grande acima de 500g. Características: com folhas íntegras, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	100	**R$ 7,29**	**R$ 729,00**
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% STEVIA. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega	Und 80ml	2	**R$ 15,37**	**R$ 30,74**

9	AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO TIPO BRANCO OU AMARELO Características: de primeira qualidade, previamente lavada, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (branca com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: única, plástica de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	KG	250	**R$ 9,88**	**R$ 2.470,00**
10	ALFACE Unidade grande acima de 300g. Características: tipo crespa, lisa ou americana, fresca, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Und	300	**R$ 4,58**	**R$ 1.374,00**
11	ALHO Características: alho, in natura, de primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	80	**R$ 33,45**	**R$ 2.676,00**
12	AMENDOIM BRANCO Grupo descascado, subgrupo industrial, classe médio, subclasse clara, tipo único. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Pacote de 400g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informação nutricional.	Und 400g	2	**R$ 7,30**	**R$ 14,60**

13	AMIDO DE MILHO Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informação nutricional.	Kg	20	**R$ 14,02**	**R$ 280,40**
14	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 Classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Pacote de 5 Kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e informação nutricional.	Und 5 Kg	150	**R$ 25,45**	**R$ 3.817,50**
15	AVEIA EM FLOCOS FINOS: finos, 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500g.	Und 500g	10	**R$ 8,78**	**R$ 87,80**

16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Embalagem de 500 ml contendo 0,5 % de acidez máxima. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 500 ml	10	**R$ 51,13**	**R$ 511,30**
17	BANANA PRATA OU CATURRA Banana prata ou caturra. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: como podridão, passado, dano profundo, amassado, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo e queimado do sol. Tamanho médio. Grau de maturação: mais amarelo do que verde. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	300	**R$ 4,22**	**R$ 1.266,00**
18	BATATA DOCE Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada.	KG	600	**R$ 5,17**	**R$ 3.102,00**
19	BATATA INGLESA ou MONALISA Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada.	KG	1000	**R$ 5,19**	**R$ 5.190,00**
20	BATATA SALSA Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada.	KG	100	**R$ 12,85**	**R$ 1.285,00**

21	BEBIDA LÁCTEA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Embalagem lacrada, inviolada e sem vazamentos contendo 170g. Ingredientes: leite desnatado, água, vitaminas, polpa de morango, corante natural, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e aspartame, aroma de morango e espessante goma guar, soro de leite em pó, fermentos lácteos e estabilizantes, sem glúten.	Und 170g	40	**R$ 5,81**	**R$ 232,40**
22	BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTA Para dietas com restrição à lactose, sabor de morango. Em embalagem de 900 gramas, contendo: leite parcialmente desnatado, açúcar, preparado de morango (açúcar cristal, polpa de morango, espessante carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante àcido lático, corante artificial bordeaux´s, corante natural carmim de cochonilha e conservador sorbato de potássio), estabilizante/espessante (gelatina, amido e goma guar ins 412), enzima lactase e fermento lácteo. colorido artificialmente. não contém glúten. o produto deverá apresentar registro no ministério da agricultura sif/dipoa.	Und 900g	20	**R$ 12,76**	**R$ 255,20**
23	BERGAMOTA Características: de primeira qualidade, casca íntegra, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	200	**R$ 9,90**	**R$ 1.980,00**

24	BETERRABA Características: beterraba, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	200	**R$ 4,92**	**R$ 984,00**
25	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote contendo 335g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 335g	100	**R$ 7,21**	**R$ 721,00**
26	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, cacau em pó, açúcar Invertido, soro de leite, sal, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, Aromatizantes, acidulante, ácido lático. Pacote de 335 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 335g	100	**R$ 6,61**	**R$ 661,00**
27	BISCOITO DOCE-TIPO LAMINADO DE LEITE O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote de 400g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 400g	100	**R$ 7,02**	**R$ 702,00**

28	BISCOITO SALGADO- TIPO CREAM CRACKER COM GERGELIM O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote com 320g, subdividido em 08 embalagens com 40g cada. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 320g	100	**R$ 7,95**	**R$ 795,00**
29	BISCOITO SALGADO-TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote de 400g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 400g	20	**R$ 7,11**	**R$ 142,20**
30	BISCOITO ÁGUA E SAL Produto contendo: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite, açúcar, sal, emulsificante: lecitina de soja (INS 322) e fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 503ii). Embalagem dupla integra e inviolada de 400g. Tipo água e sal,firme, não esfarelada. Produto isento de gordura trans e lactose em sua composição.	Und 400g	100	**R$ 7,02**	**R$ 702,00**
31	BISCOITO DOCE - MAISENA OU MARIA SEM LACTOSE - Exclusiva Bolacha maisena ou maria sem lactose : farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, sal, aromatizantes, emulsificantes, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, e outros produtos que esteja de acordo com a legislação vigente; embalagem com 400 g, rotulagem de acrodo com a legislação vigente.	Und 400g	10	**R$ 7,30**	**R$ 73,00**

32	BISCOITO INTEGRAL DIET DIVERSOS SABORES. Sem açúcar. Sem leite. Para dietas de ingestão controlada de açúcares. Ingredientes mínimos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou girassol) milho integral em pó, maltodextrina, fibra solúvel, amido de milho, sal, Edulcorantes naturais maltitol e glicosídeo de esteviol, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizantes natural lecitina de soja, aroma e corante natural de caramelo. Em embalagens de 150 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 120g	10	**R$ 10,74**	**R$ 107,40**
33	BISCOITO DE POLVILHO tradicional, salgado, assado e crocante. isento de gluten. formato argola. acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 90g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. data de fabricação e data de validade. o produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Und 90g	10	**R$ 9,47**	**R$ 94,70**
34	BOLO SIMPLES Opções: cenoura com cobertura de chocolate, chocolate com cobertura de chocolate, banana, abacaxi, milho, aipim, requeijão. Características: íntegro, cobertura crocante, com sabor e odor agradável, bem assado e cortado em pedaços pequenos. Fabricado no dia da entrega. Embalagem: estéril e descartável com tampa transparente.	KG	200	**R$ 37,49**	**R$ 7.498,00**

35	BROA DE FUBÁ SALGADA / PÃO DE MILHO Produto obtido pela mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar ou sal e sem conservante químico. Broa de boa qualidade, macia e aerada, assada com peso líquido de 450g a 500g, fabricação diária. Serão rejeitadas as mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e embatumadas aspecto massa pesada e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparada e assada na data da entrega.Embalagem: estéril e descartável com tampa transparente.	Und 500 gramas	200	**R$ 11,45**	**R$ 2.290,00**
36	BRÓCOLIS Características: tipo japonês ou ninja, in natura e orgânico. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Und	400	**R$ 8,63**	**R$ 3.452,00**
37	CACAU EM PÓ ALCALINO Ingredientes: 100% cacau em pó alcalino. Sem açúcar. Sem glúten. Sem leite. Em embalagem de 200g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	Und 200g	20	**R$ 17,36**	**R$ 347,20**

38	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL O produto deve apresentar selo de pureza ABIC, com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitas e substâncias estranhas. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho, sabor e odor próprios. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500g. Pacote de 500g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und 500g	600	**R$ 30,48**	**R$ 18.288,00**
39	CANELA EM PÓ PURA Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Embalagem em forma de tubo contendo 30 a 50 gramas, devendo estar intacta, bem vedada e constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und 30g	60	**R$ 4,43**	**R$ 265,80**
40	CANJICA DE MILHO (BRANCA) Subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1, o produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 400g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto e informação nutricional.	Und 400g	50	**R$ 7,46**	**R$ 373,00**
41	CANJIQUINHA DE MILHO-QUIRERA Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto e informação nutricional.	Kg	200	**R$ 7,44**	**R$ 1.488,00**

42	CAQUI Características: de primeira qualidade, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	KG	100	**R$ 11,14**	**R$ 1.114,00**
43	CARNE BOVINA *IN NATURA* CORTADA EM TIRAS (ISCAS) DE PATINHO OU COXÃO MOLE. Carne bovina de primeira categoria, corte de patinho ou coxão mole. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve ser transportada à temperatura entre 0º e 4º C (zero a quatro graus Celsius). SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	1.000	**R$ 39,65**	**R$ 39.650,00**
44	CARNE BOVINA *IN NATURA* TIPO MÚSCULO CORTADA EM CUBOS. Carne bovina de segunda categoria, corte tipo músculo, sem osso. Deve ser transportada à temperatura entre 0º e 4º C (zero a quatro graus Celsius). SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	1500	**R$ 32,67**	**R$ 49.005,00**
45	CARNE BOVINA *IN NATURA* MOÍDA FRESCA - PATINHO	KG	1500	**R$ 36,27**	**R$ 54.405,00**

	Carne de 1ª categoria – no corte patinho. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica, contendo 1 Kg. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve ser transportada à temperatura entre 0º e 4º C (zero a quatro graus Celsius). SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DE PRODUTO E EMBALAGEM				
46	CARNE DE FRANGO MOÍDA COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF. Carne de frango moída com especiarias naturais IQF, sendo 50% peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moído em disco 6mm, sem osso, sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser isenta de adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Embalagem de 500 gramas.	500 g	1500	**R$ 22,35**	**R$ 33.525,00**
47	CARNE SUÍNA EM PEDAÇOS CONGELADA Carne de suínos de primeira categoria, tipo **pernil ou paleta sem osso**. Suínos abatidos sob inspeção veterinária, sem pele, sem gordura, congelada a -18ºc, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso aproximado de 1kg, mantida sob temperatura de - 18 °C, especificando o tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	1000	**R$ 22,06**	**R$ 22.060,00**

48	CEBOLA Características: cebola de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	300	**R$ 5,27**	**R$ 1.581,00**
49	CENOURA Características: cenoura de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	400	**R$ 5,14**	**R$ 2.056,00**
50	CHÁ DE CAMOMILA Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	100	**R$ 5,87**	**R$ 587,00**
51	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	100	**R$ 6,53**	**R$ 653,00**

52	CHÁ DE ERVA-DOCE Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: frutos de erva-doce (Pimpinella anisum, L.) . O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	100	**R$ 5,71**	**R$ 571,00**
53	CHA DE HORTELÃ Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita, L.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	100	**R$ 6,02**	**R$ 602,00**
54	CHÁ DE MAÇA Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: frutos de maçã (Pyrus malus L.) e aroma idêntico ao natural de maçã. O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	50	**R$ 6,44**	**R$ 322,00**

55	CHÁ MATE SABOR NATURAL Acondicionado em caixas contendo 25 sachês cada. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: lista de ingredientes, data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Und	10	**R$ 6,43**	**R$ 64,30**
56	CHEIRO-VERDE (MAÇO) – CEBOLINHA Cebolinha em maço de no mínimo 200g. Características: produto fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Maço	800	**R$ 5,40**	**R$ 4.320,00**
57	CHEIRO-VERDE (MAÇO) – SALSINHA Salsinha em maço de no mínimo 200g. Características: produto fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Maço	800	**R$ 4,38**	**R$ 3.504,00**
58	CHUCHU Características: chuchu de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	600	**R$ 4,84**	**R$ 2.904,00**
59	COCO RALADO PURO E SEM AÇÚCAR Coco ralado puro, sem açúcar, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em pacote de 100	Und 100g	100	**R$ 6,57**	**R$ 657,00**

Rua Valdir Ortigari, 74
Nova Era – Lebon Régis/SC – CEP: 89515-000
CNPJ: 83.684.324/0001-13
Telefone: (49) 3247-0144/3247-0289
hospital@lebonregis.sc.gov.br
hospitalsantoantonio@lebonregis.sc.gov.br

	grama.				
60	COLORAU (colorífico): condimento em pó, contendo tais ingredientes: fubá, extrato de urucum e óleo de soja. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso liquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 500g.	Und 500g	50	**R$ 6,97**	**R$ 348,50**
61	CORAÇÃO DE FRANGO Embalagem plástica, resistente, atóxica e íntegra, de 1 Kg. Resfriada ou congelada, na embalagem original do fabricante, propriedades organolépticas normais. Produto com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	200	**R$ 30,05**	**R$ 6.010,00**
62	COUVE-FLOR Características: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	KG	300	**R$ 8,55**	**R$ 2.565,00**

63	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA SEM TEMPERO A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem de aproximadamente 1 kg, atóxica, íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	Kg	1500	**R$ 13,04**	**R$ 19.560,00**
64	COXINHA DA ASA Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 1 kg com registro no sif. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	500	**R$ 19,23**	**R$ 9.615,00**
65	CRAVO DA ÍNDIA Especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem contendo 30 a 50 gramas.	Und 30g	50	**R$ 6,59**	**R$ 329,50**

Rua Valdir Ortigari, 74
Nova Era – Lebon Régis/SC – CEP: 89515-000
CNPJ: 83.684.324/0001-13
Telefone: (49) 3247-0144/3247-0289
hospital@lebonregis.sc.gov.br
hospitalsantoantonio@lebonregis.sc.gov.br

66	CREME DE LEITE UHT Apresentando teor de gordura mínimo de 19%; embalado pesando 200 gramas, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	Und 200 gramas	1000	**R$ 3,69**	**R$ 3.690,00**
67	CREME DE LEITE/NATA Com uma consistência cremosa e um sabor suave. Apresentando teor de gordura mínimo de 19%; embalado pesando de300 a 400 gramas, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	Und 400 gramas	300	**R$ 11,52**	**R$ 3.456,00**
68	CUCA RECHEADA COM FRUTAS SEM CONSERVANTES Características: íntegra, com sabor e odor agradável, bem assada, feita a base de farinha de trigo de primeira qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento. Recheios: abacaxi, banana, uva e coco. Embalagem contendo de 500g, de isopor, estéril e descartável, devendo estar intacta e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto.	KG	100	**R$ 31,87**	**R$ 3.187,00**
69	DOCE DE FRUTA CREMOSO - emb. 900 g - com identificação do produto no rótulo, ingredientes, informações nutricionais, marca e fabricante, lote e data de fabricação e validade, conforme legislação vigente. não deve conter glúten. sabores: uva, abóbora com coco, figo, morango. validade de no mínimo três meses a partir da entrega. embalagem de plástico contendo 900g.	Und 900g	150	**R$ 16,29**	**R$ 2.443,50**
70	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE. Composição: Leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado, lactase, estabilizante (citrato de sódio), regulador de acidez (bicarbonato de sódio) e conservante (sorbato de potássio). Embalagem contendo 350g.	Und 350g	50	**R$ 14,46**	**R$ 723,00**

71	ERVILHA ENLATADA O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 260 g e peso liquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Und 200g	100	**R$ 3,65**	**R$ 365,00**
72	EXTRATO DE TOMATE Boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, contendo 850g a 1 Kg, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	Und 850g	200	**R$ 13,64**	**R$ 2.728,00**
73	FARINHA DE MANDIOCA Fina beneficiada, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional.	Kg	50	**R$ 10,14**	**R$ 507,00**

74	FARINHA DE MILHO BRANCA, TIPO BIJU Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional.	Kg	200	**R$ 11,99**	**R$ 2.398,00**
75	FARINHA DE MILHO- FUBÁ DE MILHO AMARELO Enriquecida com ferro e ácido fólico, fina, tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	Kg	200	**R$ 5,36**	**R$ 1.072,00**
76	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 5 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	Und 5 Kg	200	**R$ 19,96**	**R$ 3.992,00**
77	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, data de validade e informação nutricional	KG	20	**R$ 6,32**	**R$ 126,40**

78	FEIJÃO CARIOCA Embalagem integra e inviolada de 1 kg. Tipo 1, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Kg	200	**R$ 7,97**	**R$ 1.594,00**
79	FEIJÃO DE VAGEM Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	KG	200	**R$ 12,63**	**R$ 2.526,00**
80	FEIJÃO PRETO - TIPO 1. Características: selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, secos, limpos, livres de matéria terrosB27a, pedras, fungos e parasitas. Pacote de 1 Kg. A embalagem deve ser plástica, intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, data de validade data de validade de no mínimo 6 meses e informação nutricional e informação nutricional.	Kg	200	**R$ 7,15**	**R$ 1.430,00**
81	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. Embalagem de 250g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	Und 250g	300	**R$ 8,50**	**R$ 2.550,00**

82	FILÉ MIGNON SUÍNO - CONGELADO Carne Congelada de Suíno sem osso, tipo de corte FILÉ MIGNON. Suínos abatidos sob inspeção veterinária, sem pele, sem gordura, congelada a -18ºc, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso aproximado de 1kg, mantida sob temperatura de - 18 °C, especificando o tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	100	**R$ 39,88**	**R$ 3.988,00**
83	GELEIA ZERO ADIÇÃO DE AÇUCARES SABORES VARIADOS. Ingredientes: polpa de fruta, estabilizante polidextrose, edulcorante natural Sorbitol, espessante pectina e goma jataí, corante natural Carmim, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido Láctico, agente de firmeza fosfato de cálcio, antioxidante ácido Ascórbico, edulcorante artificial sucralose, aromatizante. Não Contém glúten. Em embalagens de 260g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade mínimo de validade de 06 meses a contar da data de entrega, e ingredientes.	Und 260g	60	**R$ 23,96**	**R$ 1.437,60**
84	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM SABOR. Obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica, pesando 160g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	Und 170 ml	10	**R$ 4,64**	**R$ 46,40**

85	IOGURTE (DIVERSOS SABORES: MORANGO, COCO E SALADA DE FRUTAS) Resfriado no máximo a 10ºC. Embalagem contendo 900 gramas, atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura.(SIF/SIE).	Und 900 ml	100	**R$ 8,80**	**R$ 880,00**
86	KIWI Características: de primeira qualidade, casca marrom e íntegra, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada.	KG	200	**R$ 31,52**	**R$ 6.304,00**
87	LARANJA PERA, RUBI, VALENCIA Laranja tipo pêra, rubi, valencia e/ou folha murcha. Características: de primeira qualidade, casca íntegra e de cor alaranjada, polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	300	**R$ 6,26**	**R$ 1.878,00**

88	LEITE CONDENSADO. Embalagem longa vida de 396g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem contendo 5 g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 395 gramas	1000	**R$ 7,30**	**R$ 7.300,00**
89	LEITE DE SOJA Leite de soja elaborado com extrato de soja, não contendo glúten e lactose, enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor natural. Embalagem com 1 litro.	Litro	10	**R$ 11,59**	**R$ 115,90**
90	LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO INSTANTÂNEO Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Lata de 400g. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugem ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério de Agricultura.	Und 400 gramas	50	**R$ 15,99**	**R$ 799,50**
91	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. Composição: Leite integral, maltodextrina, soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite em pó reconstituído, minerais [cálcio (carbonato de cálcio), ferro (pirofosfato férrico) e zinco (sulfato de zinco)], enzima lactase, vitaminas [vitamina C (L-ascorbato de sódio), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), vitamina A (acetato de retinila) e vitamina D (colecalciferol)], emulsificante lecitina, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico. Produto destinado à dietas com restrição de lactose. Embalagem: Lata ou Pacote de 380 a 400 gramas.	Und 380g	10	**R$ 29,21**	**R$ 292,10**

92	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade de no mínimo 90 dias, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico.	Litro	3000	**R$ 5,46**	**R$ 16.380,00**
93	LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA ZERO LACTOSE Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, data de validade de no mínimo 90 dias, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico.	Litro	150	**R$ 6,31**	**R$ 946,50**
94	LENTILHA Classe misturada, tipo 1. Em embalagens de 500 g. maduros, secos, limpos, livres de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas. A embalagem deve ser plástica, intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, data de validade data de validade de no mínimo 6 meses e informação nutricional e informação nutricional.	Und 500g	50	**R$ 9,08**	**R$ 454,00**
95	LIMÃO Características: casca verde e íntegra. Embalados em plástico de polietileno transparente	KG	200	**R$ 8,13**	**R$ 1.626,00**
96	LINGUICINHA DE FRANGO CONGELADA Embalagem plástica atóxica íntegra, à vácuo, de 1kg. Ingredientes: carne de frango, água, sal, condimentos, estabilizantes e conservantes. Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da entrega do produto.SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	1500	**R$ 24,10**	**R$ 36.150,00** **R$ 0,00**

Rua Valdir Ortigari, 74
Nova Era – Lebon Régis/SC – CEP: 89515-000
CNPJ: 83.684.324/0001-13
Telefone: (49) 3247-0144/3247-0289
hospital@lebonregis.sc.gov.br
hospitalsantoantonio@lebonregis.sc.gov.br

97	LOURO EM FOLHAS Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem contendo no mínimo 04 g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	Und 04g	100	**R$ 3,33**	**R$ 333,00**
98	MAÇÃ FUJI OU GALA Características: maçã de primeira qualidade, tipo fuji ou gala, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	500	**R$ 11,30**	**R$ 5.650,00**
99	MACARRÃO COM OVOS - TIPO PARAFUSO DE VEGETAIS Pacote de 500 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 500g	300	**R$ 6,44**	**R$ 1.932,00**
100	MACARRAO COM OVOS TIPO CARACOL Pacote de 500 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 500g	300	**R$ 5,49**	**R$ 1.647,00**
101	MACARRÃO COM OVOS- TIPO ESPAGUETI RETO Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Kg	200	**R$ 9,39**	**R$ 1.878,00**

102	MACARRÃO COM OVOS-TIPO CABELO DE ANJO Pacote de 500g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 500g	480	**R$ 5,69**	**R$ 2.731,20**
103	MAMÃO Características: de primeira qualidade, polpa macia, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	500	**R$ 9,12**	**R$ 4.560,00**
104	MANGA Características: de primeira qualidade, aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada ou caixas vazadas.	KG	500	**R$ 8,23**	**R$ 4.115,00**
105	MANTEIGA Manteiga tipo extra sem sal, embalagens retangulares aluminizadas de 200 g, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und 200 gramas	100	**R$ 12,34**	**R$ 1.234,00**

106	MARGARINA VEGETAL COM SAL E 0% DE GORDURA TRANS. Pote de 500g. Embalagem de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.	Und 500g	200	**R$ 8,83**	**R$ 1.766,00**
107	MARGARINA SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS. Embalagem contendo 500 gramas. Composição do produto: Água, óleos e gorduras vegetais, sal, sal hipossódico, leite em pó integral sem lactose, vitamina a, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, conservador: sorbato de potássio, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: edta cálcico dissódico e tbhq, corante: beta caroteno.	Und 500g	20	**R$ 11,42**	**R$ 228,40**
108	MELANCIA Características: de primeira qualidade, casca íntegra, firme, livre de rachaduras, perfurações de insetos e sem manchas escuras.	Kg	200	**R$ 3,52**	**R$ 704,00**
109	MELÃO Características: de primeira qualidade, casca íntegra, firme, livre de rachaduras, partes moles, perfurações de insetos e sem manchas escuras. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada ou caixas vazadas.	KG	300	**R$ 7,40**	**R$ 2.220,00**
110	MILHO PARA PIPOCA Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Pacote de 500g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional.	Und 500g	30	**R$ 4,61**	**R$ 138,30**

111	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 260 g e peso liquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Und 260g	1000	**R$ 3,82**	**R$ 3.820,00**
112	MORANGO Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango	Kg	400	**R$ 33,25**	**R$ 13.300,00**
113	ÓLEO DE SOJA, TIPO 1 O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Embalagem de 900ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Und 900ml	1800	**R$ 8,31**	**R$ 14.958,00**
114	ORÉGANO Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem contendo 100g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Und 100g	250	**R$ 10,01**	**R$ 2.502,50**

115	OVOS DE GALINHA Tipo médio, branco. Isento de fungos ou substâncias toxicas, cor, odor e sabor anormais. O produto devera ser acondicionado em bandejas com 30 unidades, com cobertura protetora.	Bandeja com 30 und	1200	**R$ 28,23**	**R$ 33.876,00**
116	PÃO TIPO CASEIRO, FATIADO, SEM LACTOSE E SEM CONSERVANTES. Características: não esfarelando ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem contendo 500g: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta e bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto.	Und de 500g	2000	**R$ 10,54**	**R$ 21.080,00**
117	PÃO DE CACHORRO QUENTE Características: tamanho pequeno pesando cerca de 50g e uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	KG	100	**R$ 21,63**	**R$ 2.163,00**
118	PÃO DE QUEIJO Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso mínimo de 50g (unidade grande). Fabricado no dia da entrega. Embalagem: prato redondo plastificado, estéril e descartável, envolvido com filme plástico.	KG	20	**R$ 46,58**	**R$ 931,60**
119	PÃO INTEGRAL FATIADO SEM LACTOSE E SEM CONSERVANTES Ingredientes: farinha de trigo integral, Farinha de trigo comum, fermento biológico, sal, estabilizante, Conservante propinato de cálcio. Em embalagens de aproximadamente 500g com aproximadamente 16 fatias por pacote. A data de fabricação de no máximo 15 dias a contar da entrega do produto. Não contém leite, soro de leite ou traços de leite.	Und 500g	200	**R$ 10,30**	**R$ 2.060,00**

120	PÃO FRANCÊS Deve ser fornecido em embalagem conforme quantidade solicitada. Deve ser produzido no mesmo dia do fornecimento, em unidades de aproximadamente 50g cada. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, gordura e aditivos. Deve apresentar coloração dourada e uniforme, sem estar queimado ou mal assado.	KG	400	**R$ 14,74**	**R$ 5.896,00**
121	PÁPRICA DOCE – Condimento a base de pimentão doce, em pó acondicionamento em embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 50 gramas.	Und 50g	20	**R$ 4,50**	**R$ 90,00**
122	PEITO DE FRANGO, FILEZINHO (SASAMI), NÃO TEMPERADO, CONGELADO A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. SEGUIR DESCRIÇÃO PADRÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL E EMBALAGEM.*	KG	2000	**R$ 21,75**	**R$ 43.500,00**

Rua Valdir Ortigari, 74
Nova Era – Lebon Régis/SC – CEP: 89515-000
CNPJ: 83.684.324/0001-13
Telefone: (49) 3247-0144/3247-0289
hospital@lebonregis.sc.gov.br
hospitalsantoantonio@lebonregis.sc.gov.br

123	PEIXE IN NATURA, TILÁPIA, CONGELADO CORTADO EM FILÉS Espécie tilápia, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em cubos ou tiras. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos); Embalagem mínimo 1kg.	KG	500	**R$ 54,06**	**R$ 27.030,00**
124	PEPINO SALADA Características: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Kg	500	**R$ 6,04**	**R$ 3.020,00**
125	PÊRA Características: de primeira qualidade, aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas e amassados. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente perfurada ou caixas vazadas	KG	200	**R$ 11,96**	**R$ 2.392,00**
126	PÊSSEGO Características: de primeira qualidade, polpa macia, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, amassados e rupturas. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes.	KG	300	**R$ 14,89**	**R$ 4.467,00**

127	PIZZA SABORES DIVERSOS Sabores: bolonhesa; mussarela; milho; frango; e tomate. Cortada em quadrados. Características: com sabor e odor agradáveis, bem assada. Fabricado no dia da entrega. Embalagem: estéril e descartável, envolvido com filme plástico. Unidade de no mínimo 500 gramas.	UND	100	**R$ 27,46**	**R$ 2.746,00**
128	POLVILHO AZEDO O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Pacote de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional.	Und 500g	100	**R$ 6,33**	**R$ 633,00**
129	POLVILHO DOCE O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Pacote de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional.	Und 500g	100	**R$ 6,49**	**R$ 649,00**
130	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO O produto deve apresentar-se com aspecto próprio, não pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem de 200g, devendo ser de polietileno transparente, atóxica, resistente, sem rupturas e constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente e peso do produto.	Und 200 gramas	200	**R$ 8,22**	**R$ 1.644,00**

131	QUEIJO MUSSARELA FATIADO Características: o produto deve apresentar textura firme, sabor suave e um pouco ácido. Fatias de 20g. Embalagem de 400g, devendo ser de polietileno transparente, atóxica, resistente, sem rupturas e constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA) e peso do produto.	Und 400 gramas	1000	**R$ 21,62**	**R$ 21.620,00**
132	QUEIJO FATIADO ZERO LACTOSE, 150g, tipo mussarela, interfolhado acondicionado em embalagem plástica atóxica, produto elaborado com leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico, de consistência firme, semidura, rí textura compacta e homogênea, odor e sabor suave e levemente salgado. não deve conter substancias estranhas de qualquer natureza, bolor, sujidades, parasitas e larvas. acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegro, não perfur dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens d reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	Und 150g	100	**R$ 11,67**	**R$ 1.167,00**
133	REPOLHO Características: repolho Branco, de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser entregue pelo fornecedor no local solicitado.	Und	400	**R$ 5,14**	**R$ 2.056,00**

134	REQUEIJÃO Requeijão tipo tradicional cremoso, sem glúten. Embalagem de 500 g. Validade de 3 meses. Deve conter a data de validade na embalagem do produto.	Und 500 gramas	200	**R$ 18,23**	**R$ 3.646,00**
135	REQUEIJÃO SEM LACTOSE, cremoso, com os seguintes ingredientes: leite desnatado pasteurizado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, regulador de acidez, ácido lático, estabilizante polifosfato de sódio e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 180g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	Und 180g	20	**R$ 15,03**	**R$ 300,60**
136	SAGU, GRUPO II, TAPIOCA, CLASSE PÉROLA, TIPO 1 O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. Pacote de 500g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional.	Und 500g	100	**R$ 7,60**	**R$ 760,00**
137	SAL REFINADO E IODADO Pacote de 1 kg de polietileno transparente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes.	Kg	400	**R$ 2,53**	**R$ 1.012,00**

138	SALGADINHOS ASSADOS DIVERSOS A COMBINAR POR CENTO (100 UNIDADES) Prontos para consumo imediato. A fabricação final (assado) deve ser feita no dia da entrega. Croissant de presunto e mussarela; Esfirra de carne; Trouxinhas de frango com catupiry; Empadinha de palmito; mini pão de queijo, pastel assado recheio de carne de gado, carne de frango e queijo. Salgado com peso de no mínimo 0,20 gramas cada. Fabricado no dia da entrega. Embalagem: prato redondo plastificado, estéril e descartável, envolvido com filme plástico.	CENTO	200	**R$ 145,00**	**R$ 29.000,00**
139	SALSICHA DE FRANGO A base de carne de frango congelada. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Embalagem de aproximadamente 1 kg, mantida sob temperatura de - 18 °C, atóxica, íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente.	KG	500	**R$ 21,07**	**R$ 10.535,00**
140	SUCO CONCENTRADO DIVERSOS SABORES Embalagem de no mínimo 500ml. Líquido, natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e sem aditivos químicos, pasteurizado, sabores maçã, abacaxi, laranja, tangerina, pêssego e uva, com registro no Ministério da Agricultura. Diluição mínima: 500ml de preparado para cada 2 litros de água. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Und 500ml	200	**R$ 17,46**	**R$ 3.492,00**
141	SUCO DE UVA INTEGRAL Embalagem de vidro de 1,5 litro. Características: produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados de extração. Sem adição de conservantes, açúcar ou adoçante. Acondicionado em garrafa de vidro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Und 1,5 litro	100	**R$ 17,99**	**R$ 1.799,00**

142	TOMATE Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escoriações ou pontos moles, cor vermelho-vivo. Grau de amadurecimento médio. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas	KG	500	**R$ 8,06**	**R$ 4.030,00**
143	TORTA SALGADA RECHEADA SABORES VARIADOS. Prontos para consumo imediato. Recheio de legumes; ou queijo e presunto; ou carne; ou frango. Fabricado no dia da entrega. Embalagem: estéril e descartável com tampa transparente.	KG	200	**R$ 63,11**	**R$ 12.622,00**
144	TRIGO PARA QUIBE Embalagem plástica atóxica transparente, íntegra, de 500g. Produto obtido do grão de trigo de 1ª Qualidade são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega	Und 500g	80	**R$ 8,22**	**R$ 657,60**
145	UVA Características: de primeira qualidade, grãos carnudos, suculento, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	500	**R$ 19,41**	**R$ 9.705,00**
146	VINAGRE DE ÁLCOOL (BRANCO): Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 1 litro. Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Litro	200	**R$ 3,17**	**R$ 634,00**
				TOTAL	**R$ 755.759,64**

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 01 (um) ano contados a partir da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4 O contrato de fornecimento oferecerá 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 Em atendimento ao disposto no art. 12 da Lei n.º 14.133/2021, que tratam do Plano Anual de Contratações (PAC), informa-se que, até o presente momento, o município ainda não possui um PAC formalmente instituído. Assim, a presente contratação não se encontra prevista em plano específico, uma vez que a Administração Pública Municipal ainda não implementou o referido instrumento de planejamento.

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

A solução consiste em licitar gêneros alimentícios destinados ao Hospital Municipal Santo Antônio, assegurando o abastecimento necessário para o preparo das refeições no setor interno de Nutrição e Dietética, garantindo a continuidade, a qualidade e a segurança alimentar dos pacientes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Requisitos técnicos

4.1.1 Conformidade com as diretrizes da Lei 11.947/2009 e suas alterações;

4.1.2 Conformidade com o cardápio e cronograma de entrega elaborados por nutricionista do Hospital Municipal Santo Antônio

4.1.3 Diretrizes sanitárias de manipulação de alimentos em acordo com a legislação sanitária RDC ANVISA n. 216/2004;

4.1.4 Cada item fornecido deverá conter especificações detalhadas no Termo de Referência, incluindo:

a. Denominação do produto
b. Unidade de medida
c. Peso ou volume líquido
d. Tabela de composição nutricional
e. Lista de Ingredientes
f. Aditivos (quando permitidos e em conformidade com a legislação)
g. Alergênicos (com rotulagem clara e destacada)
h. Aspecto adequado (cor, odor, sabor e textura)
i. Padrões de qualidade (tipo, classe, categoria, etc)
j. Embalagem adequada para conservação, transporte e armazenamento, com identificação clara do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informações do fornecedor.

4.1.5 Os gêneros alimentícios que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, devem ser substituídos no prazo máximo de 01 (um) dia útil após a verificação e comunicação do problema detectado no ato da entrega.

4.1.6 O fornecedor contratado deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos conforme previsto no artigo 3º da Lei 14.133/2021.

4.2 **Requisitos obrigacionais gerais**

4.2.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução deste objeto

4.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078 de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento da execução contratual pelo

Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos.

4.2.3 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação

4.2.4 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 contratado.

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

4.2.6 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 nº 14.133/2021.

4.3 **Requisitos de entrega**

a. Locais de Entrega: os produtos objetos desta contratação deverão ser entregues no Hospital Municipal Santo Antônio, localizado na Rua Valdir Ortigari, 74 – Centro – Lebon Régis – SC.
b. O prazo de entrega dos produtos será de **03 (três) dias úteis** após o recebimento pelo Contratado da autorização de fornecimento e cronograma de entrega enviados pelo Contratante.
c. Os produtos serão recebidos e conferidos no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal e cronograma de entrega. Este cronograma de entrega deve estar assinado pelo responsável pelo recebimento. A contratante terá 03

(dois) dias úteis para recorrer de qualquer recebimento de produto indevido, violado, vencido ou faltante.

d. Por determinação contratual, as notas fiscais devem ser protocoladas perante o fiscal do contrato ou o gestor responsável pela aquisição dos bens, sendo o seu encaminhamento para empenho condicionado à verificação da integral entrega dos itens discriminados.
e. É ressalvado ao contratante o direito de devolução dos produtos que não estiverem de acordo com as especificações exigidas no termo de referência.
f. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato (§ 2 do Art. 140 da Lei 14.133/2021)

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1 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.

5.2 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 As comunicações entre o órgão ou entidade 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.

5.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

5.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

5.6 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.

5.7 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.

5.8 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.9 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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.

5.10 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.

5.11 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.

Fiscalização Administrativa

5.12 O fiscal administrativo 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.

5.13 Caso ocorra 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

5.14 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

5.15 Gestor do Contrato

Cabe ao gestor do contrato:

5.16 coordenar 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.

5.17 acompanhar 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.

5.18 acompanhar 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.

5.19 emitir 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.

5.20 tomar 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.

5.21 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.

5.22 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. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1 O objeto deste Termo de Referência deverá ser fornecido de forma parcelada, conforme a necessidade do Hospital Municipal Santo Antônio.

6.2 O fornecimento do material será efetuado mediante encaminhamento, pela Seção de Compras, de Nota de Empenho, que corresponde à autorização de entrega, devendo nela constar: especificações do material, quantitativo, prazo, local de entrega e preços unitário e total.

6.3 Durante a vigência do Contrato a licitante vencedora fica obrigada a fornecer o material de acordo com o preço registrado, nas quantidades indicadas em cada Nota de Empenho.

6.4 O Hospital Municipal Santo Antônio de Lebon Régis-SC, não está obrigada a adquirir qualquer quantidade do objeto licitado, ficando o seu exclusivo critério definir a quantidade e o momento da aquisição daquele, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência.

6.5 A fornecedora não poderá, sem motivo justo, devidamente comprovado e informado, recusar-se a fornecer os materiais solicitados pelo Setor de Compras do Hospital.

6.6 O(s) material (is) será (ão) devolvido(s) na hipótese de apresentar (em) irregularidades, não corresponder (em) às especificações ou estar(em) fora dos padrões determinados, devendo ser substituído(s) pela licitante vencedora no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da notificação.

Terá a licitante vencedora do certame que iniciar os objeto (s) que lhe (s) for (em) adjudicado (s), em até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação e/ou a ordem formal emitida pelo setor responsável ou pelo Setor de Compras do Hospital, sob pena de a proponente vencedora incorrer nas infrações prevista neste Edital, na Ata de Registro de Preços ou assinado ou instrumento equivalente conforme previsto na Lei Federal n. 14.133/21;

6.7 As empresas vencedoras deverão entregar produtos que atendam, rigorosamente, às especificações constantes de sua proposta, respeitando o solicitado no Edital

6.8 As empresas contratadas deverão entregar os objetos licitados nos locais indicados pelo Departamento de Compras, de 2ª a 6ª feira, das 8h às 17h, mediante Recibo.

6.9 Os produtos, deverão ser entregues conforme Autorização de Fornecimento emitida pelo Hospital Municipal Santo Antônio e ser entregues conforme prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.10 As despesas com seguro, frete, carga e descarga estão inclusos no valor da mercadoria, ficando o Hospital isento de quaisquer responsabilidades.

6.11 Todas as entregas das mercadorias deverão ser mediante nota de recebimento com especificação dos produtos e quantidades entregues e assinada por pessoa

responsável (nutricionista, cozinheira ou diretora) no estabelecimento de entrega para comprovar o seu recebimento

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

7.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima,

bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

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

7.4 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.5 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.6 Na aplicação das sanções serão considerados:

7.6.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.6.2 as peculiaridades do caso concreto;

7.6.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.6.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.6.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.9 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com 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.

8.2 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 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) 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.

8.4 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.

8.5 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6 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.

8.7 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.

8.8 As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.9 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, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.10 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.

8.11 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:

8.11.1 o prazo de validade;

8.11.2 a data da emissão;

8.11.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.11.4 o período respectivo de execução do contrato;

8.11.5 o valor a pagar; e

8.11.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12 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;

8.13 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, 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 nº 14.133, de 2021.

8.14 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.14.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.14.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.15 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.

8.16 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.

8.17 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.

8.18 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.

Prazo de pagamento

8.19 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

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

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

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

8.23 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.

8.24 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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 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 POR ITEM.

Forma de fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto será PARCELADO, de acordo com a necessidade da contratante, sem quantidade mínima previamente estipulada.

10. Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

10.1 **Habilitação jurídica**

10.1.1 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;

10.1.2 empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.1.3 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;

10.1.4 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;

10.1.5 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, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

10.1.6 sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.1.7 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;

10.1.8 sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

10.1.9 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.2 **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

10.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.2.2 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;

10.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.2.4 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;

10.2.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.2.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

10.2.8 Qualificação Econômico-Financeira

10.2.9 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

10.3 **Disposições gerais sobre habilitação.**

10.3.1 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

10.3.2 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

10.3.3 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.3.4 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3.5 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R$ 746.144,64 (setecentos e quarenta e seis mil, cento e quarenta e quatro reais e sessenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- 128 - 6 . 94010 . 10 . 302 . 29 . 2.65 . 0 . 339000
- 129 - 6 . 94010 . 10 . 302 . 29 . 2.65 . 0 . 339000

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

LEONIRO DA SILVA PAHL:42313856968

Assinado de forma digital por LEONIRO DA SILVA PAHL:42313856968
Dados: 2025.12.04 09:38:04 -03'00'

Lebon Régis, 04 de dezembro de 2025.

JULIANA MARA CAMPOS DA ROCHA KOJIKOSKI:02173713965

Assinado de forma digital por JULIANA MARA CAMPOS DA ROCHA KOJIKOSKI:02173713965
Dados: 2025.12.04 09:37:47 -03'00'