

TERMO DE REFERÊNCIA

EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE OEIRAS DO PARÁ, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a eventual e futura aquisição de gênero alimentícios para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará.

2. DOS ITENS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Nº	PRODUTO	MODELO	QUANTIDADES
1.	ACHOCOLATADO em pó solúvel e natural, acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente, a embalagem deve conter no rotulo dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter nº de registro do ministério da agricultura ou ministério da saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 400g.	PCT	1000
2.	AÇUCAR GRANULADO: Na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalado em pacotes de 1 Kg, sem sinais de violação. Contendo prazo de validade maior que 12 meses da data de entrega do produto. Fardo com 30 Kg.	KG	8000
3.	ALHO TRITURADO SEM SAL alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservadores, desde que permitidos pela Legislação. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característicos; uniformidade	PT	500

	(tamanho e formato). Embalagem primária plástica de 400G de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes e limpas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.		
4.	"ARROZ: Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacotes plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg.	KG	6000
5.	KG	KG	7000
6.	6.000	VD	600
7.	R\$ 6,58	KG	4000
8.	R\$ 39.480,00	KG	4000
9.	Validade acima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	9000
10.	"	PCT	6000
11.	ARROZ: parboilizado, tipo I, classe longo fino, produto beneficiado, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração própria e conter no mínimo 90% de grãos inteiros; Embalagem primária: sacos de polietileno com 01 Kg; intacto, resistente, transparente, atóxico; contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, data de validade e número do lote, de forma indelével; Embalagem secundária: deverá ser de fardo plástico de polietileno, reforçado e resistente, totalizando 30 Kg por fardo.	PCT	5000

12.	AZEITE DE OLIVIA extra virgem, acidez máxima de 0,5% frasco com 500ml, especificação: frasco de vidro sem amassados sem estufados acidez máxima de 0,5% frasco com 500ml.	PCT	8000
13.	BANANA de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, sem imperfeições ou sinais de pragas e/ou amassados.	CX	500
14.	BATATA inglesa - Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 15/78 da CNNPA. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados, validade de até 1 semana.	CX	500
15.	BISCOITO tipo água e sal, apresentação quadrado, sem recheio, empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal, embalagem primaria declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote, número de registro no órgão competente, validade de 12 meses a partir da data de entrega. Pacote com 400g.	UND	300
16.	BISCOITO DO TIPO MARIA embalada em pacotes de 400g, sem sinais de extravio e dentro do prazo de validade acima de 12 meses, caixa com 20 pacotes de 400g.	KG	9000
17.	BISCOITO doce tipo maizena: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha protease. Aromatizante. Contém glúten. Validade: pacote contendo 350 gr, o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	UND	5000
18.	CAFÉ EM PÓ Tipo moído, torrado, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo em pacotes de 250g.	KG	8000

19.	TEMPERO CALDO DE CARNE, caixa com 02 tabletes. Especificação: embalagem com 02 tabletes. Validade mínima de 180 dias, a contar da data da entrega.	KG	6000
20.	TEMPERO CALDO DE GALINHA caixa com 02 tabletes. Especificação: embalagem com 02 tabletes. Validade mínima de 180 dias, a contar da data da entrega.	KG	8000
21.	CANELA EM PÓ EMBALAGEM PRIMÁRIA: TUBO OU SACO PLÁSTICO CONTENDO DE 30 G. VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES	KG	3000
22.	CARNE BOVINA DE 1ª KG esfriada. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas e com odor característicos. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação de excesso de gordura), o produto deve indicar a data de fabricação e validade na embalagem. Embalagens plásticas de 1KG	KG	3000
23.	CARNE bovina em conserva: Embalagem de 320g.	MONTANA kg	7000
24.	CARNE bovina de 2ª desossada (tipo agulha) - com aspecto próprio, congelada na cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. Ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, marca do fabricante, prazo de validade e a embalagem deverá conter externamente os dados do produto, registro de inspeção sanitária. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionado em caixas de papelão. Estado adequado para consumo humano. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	MAÇO	1000
25.	CARNE DE 2º COM OSSO (tipo agulha) - com aspecto próprio, congelada na cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em	PCT	5000

	saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. Ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, marca do fabricante, prazo de validade e a embalagem deverá conter externamente os dados do produto, registro de inspeção sanitária. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionado em caixas de papelão. Estado adequado para consumo humano. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
26.	CARNE bovina moída (magra e congelada) - De 1ª qualidade (Chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura - máximo aceitável 5%). Embalagens plásticas de 1KG acondicionados caixas de papelão contendo até 20Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá estar de acordo com o preconizado pela ANVISA e em estado adequado para consumo humano.	PCT	300
27.	CEBOLA de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, sem imperfeições ou sinais de pragas e/ou amassados.	PCT	300
28.	CENOURA sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 1 semana, a contar da data de entrega.	PCT	700
29.	CHARQUE bovino P.A - Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no	UND	500

PREFEITURA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com pacotes de 5Kg embaladas á vácuo, caixa com 30 Kg. Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
30.	CHEIRO VERDE De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 72h a contar da data de entrega. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas.	UND	700
31.	CHOCOLATE em pó de preparo instantâneo, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau em pó alcalino, maltodextrina (extrato de malte), aroma de baunilha em pó, emulsificante, lecitina de soja. Validade: embalagem de 500 g. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.	KG	3000
32.	COLORAU Embalado em pacotes de 500 gramas. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Estar em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade.	PCT	1000
33.	COMINHO A partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 100g acondicionados em fardos plásticos totalizando 1Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500
34.	CREME DE LEITE de origem animal, embalagem 200 gramas, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Padronizado A 20% De Gordura, Enzima Lactase, Espessantes, Carragena,	KG	7000

	Carboximetilcelulose Microcristalina E Citrato De Sódio, Não Contendo Glúten. Caixa contendo 11 embalagens 200g cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
35.	ERVILHA conserva lata de 300 gramas. Dentro do prazo de validade de no mínimo 12 meses.	KG	6000
36.	EXTRATO DE TOMATE concentrado, tendo a aparência massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega. Embalagem lata com peso líquido de 350g	PCT	100
37.	FARINHA DE MANDIOCA seca, granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	8000
38.	FARINHA DE TAPIOCA embalagem em pacote de 200g, sem sinais de extravio com prazo de validade acima de 12 meses	PCT	200
39.	FARINHA DE TRIGO com fermento, próprio para panificação, cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Embalagem de 1 Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	600
40.	FEIJÃO CARIOQUINHA tipo 1, de primeira qualidade, constituído de 95% de grãos inteiros, maduros,	PCT	8000

	limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico atóxico, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.		
41.	FEIJÃO CAVALO (rajado) - Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, conteúdo peso líquido de 01 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	8000
42.	FOSFORO PACOTE COM 10 CAIXAS	KG	3000
43.	FRANGO CONGELADO congelado - De 1ª qualidade, congelado, limpo, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, levemente temperado. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente, deve conter externamente os dados de identificação e procedência informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Sacos plásticos individualizados de 1kg a condicionados em caixas de papelão. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, com produção de no máximo 30(trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado, com temperatura inferior a -12°C.	PCT	7000
44.	FUBA DE MILHO pacote c/500gr. Especificação: fubá de milho pacote com 500 gramas.	PCT	7000
45.	LARANJA (Kg) - De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem ferimentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos	UND	8000

	plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. C34. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 1 semana, a contar da data da entrega do produto.		
46.	LEITE condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, homogeneizado e a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 395 Gramas dispostas em caixas com 48 unidades cada.	PCT	8000
47.	LEITE em pó integral - Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. Pacote de 200g. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	PCT	2000
48.	LIMÃO De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg=10und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	LATA	500
49.	MACARRÃO tipo espaguete - massa de sêmola tipo espaguete - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em	KG	5000

	embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
50.	MACARRÃO tipo parafuso - massa de sêmola tipo parafuso - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g. Deverá apresentar validade mínima de meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	GARRAFA	5000
51.	MARGARINA com sal - Margarina c/ sal. embalagem de 250 gramas. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	UND	5000
52.	MASSA p/ sopa tipo padre nosso (média), com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), amido de milho, corante natural de urucum. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega	KG	100

53.	MILHO para canjica branca, embalagem com 500g. Especificações: milho para canjica, cor branco embalagem de 500gr. Com validade superior a 180 dias da data da entrega.	KG	250
54.	MILHO verde em conserva. Lata com 200g. Especificação: milho verde em conserva. Lata de 200gr. Com validade superior a 180 dias na da data da entrega.	KG	350
55.	MORTADELA DE CARNE BOVINA De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadelas, consistência firme. Temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10°C. Declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote.	KG	380
56.	OLEO de soja 900 ml. Especificação: óleo de soja, refinado, com cor, cheiro e aspecto característico, acondicionado em caixa de papelão com no máximo 20 unidades. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalada em lata ou embalagem pet de 900 ml.	KG	700
57.	OVOS de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar validade máxima de 15 meses e mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	PCT	1000
58.	POLPA D MURUCI congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG.	PCT	1500
59.	POLPA DE FRUTA – GOIABA congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	PCT	1500

	A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG.		
60.	POLPA DE FRUTA – MARACUJA congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e quegaranta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG	KG	800
61.	POLPA DE FRUTA ACEROLA congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e quegaranta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG	KG	4000
62.	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e quegaranta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG.	KG	2000
63.	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ Especificação : COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇUCAR, SUCO NATURAL CONCENTRATO DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ, PACOTE COM 06 UNIDADES COM 02 LITROS CADA UNIDADE.	LT	3000
64.	REFRIGERANTE SABOR COLA Especificação : COMPOSTO POR AGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇUCAR, CORANTE DE CAMELO E150d, ÁCIDO FOSFÓRICO COMO ACIDIFICANTE, EXTRATOS VEGETAIS E AROMA DE CAFÉINA, PACOTE COM 06 UNIDADES COM 02 LITROS CADA UNIDADE.	UND	150
65.	REFRIGERANTE SABOR LARANJA Especificação : COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA,	PCT	500

	AÇUCAR, SUCO NATURAL CONCENTRATO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA, PACOTE COM 06 UNIDADES COM 02 LITROS CADA UNIDADE.		
66.	SAL e cozinha - sal refinado - Livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	EMBALAGEM DE 500ML	250
67.	SALSICHA DE CARNE a granel, de primeira qualidade, carne suína e bovino, triturado, resfriado, embalado a vácuo, com validade mínima de 60 dias da fabricação.	UND	450
68.	SALSICHA DE FRANGO a granel, de primeira qualidade, carne suína e bovino, triturado, resfriado, embalado a vácuo, com validade mínima de 60 dias da fabricação.	KG	3000
69.	SARDINHA em conserva 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	UND	3000
70.	MOLHO SHOYO embalagem com 150 ml. Especificação: molho de soja. Embalagem com 150 ml. Validade superior a 180 dias.	KG	2500
71.	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. Peso da unidade: 500 g. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de modo a evitar	KG	2500

	avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega		
72.	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO DE CAJU industrializado integral de polpa de frutas: sem adição de açúcar, sem necessidade de refrigeração antes do consumo, líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração da goiaba, madura, são e limpa, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. Garrafas de 500 ml. Sabores: Abacaxi, caju, goiaba e maracujá.	KG	3000
73.	TEMPERO completo com pimenta 500G - embalagem plástica (copo) de 500 gr. Tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Em conformidade com a rdc nº 276/2005. Embalagens em perfeita conservação, prazo de validade expresso na embalagem, produto de boa qualidade.	KG	2000

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição de material de consumo, considerando os materiais de gênero alimentícios, se faz necessário para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará, bem como a mesma dever manter seus departamentos vinculados para que sejam realizadas as atividades e organização, considerando ainda as atividades rotineiramente realizadas pelo órgão com o objetivo de ofertar um atendimento eficiente e de qualidade.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. É comum, nos termos do Art. 1º. Parágrafo Único, da Lei nº.: 10.520/2002, os bens referentes ao objeto deste termo de referência.

4.1.1. Define-se como material de consumo, aquele cuja duração é limitada a curto espaço de tempo.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto licitatório deverá ser entregue junto à Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará, no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, contados da data da emissão o da ordem de fornecimento nas quantidades nela especificadas, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pela licitante/contratada e acatado por essa prefeitura, sem nenhum ônus adicional para a contratante. A previsão de entrega dos itens é em remessa única ou parcelada e de acordo com a necessidade da secretaria. A entrega deverá ser feita no local e horários informado pelo o funcionário designado pela a contratante, qual seja: Rua Magalhães Barata, Nº 638, bairro: Centro, Oeiras do Pará.

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

- 6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado, para atuar como Fiscal de Contrato;
- 6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.2. A Secretaria de Saúde não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 7.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DO LOCAL DE ABERTURA DO PROCESSO LICITATÓRIO

- 8.1. O local de abertura do processo licitatório dar-se-á na Sede da Prefeitura Municipal de Oeiras do Pará – Sala da Comissão Permanente de Licitação (CPL).

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas no orçamento da Secretaria Municipal de Saúde para o exercício financeiro de 2011 de acordo com as dotações orçamentárias.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Secretaria de Saúde anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até

que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Secretaria de Saúde deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais, para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público.
- 11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.
- 11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto aos órgãos oficiais competentes.
 - 11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente nos órgãos oficiais competentes, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 11.12.1. A Contratada 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.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5. Cometer fraude fiscal;

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.2.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

12.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

- 12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 12.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 12.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS REFERENCIAIS

- 13.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após a consulta pública de preços dos materiais que compõem o objeto deste Termo de Referência.

14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 14.1. O prazo de vigência do contrato, oriundo de processo licitatório referente ao objeto deste Termo de Referência, será de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do contrato entre as partes licitantes.

MONICA LEAL DA COSTA:67689361234 Assinado de forma digital por MONICA LEAL DA COSTA:67689361234 Oeiras do Pará, 01 de julho de 2022

MÔNICA LEAL DA COSTA
Secretária Municipal de Saúde
Dec. Mun. Nº 003/2021 GP-PMOP

TERMO DE REFERÊNCIA

EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA, HIGIENE E DESCARTÁVEIS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE OEIRAS DO PARÁ, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NESTE TERMO.

1. DO OBJETO

1.1.O presente Termo de Referência tem por objeto a eventual e futura aquisição de material limpeza, higiene e descartáveis para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará.

2. DOS ITENS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

TABELA I: MATERIAL DE LIMPEZA, HIGIENE E DESCARTÁVEIS

ITEM (1)	ESPECIFICAÇÃO (2)	UND. (3)	QUANT. (4)
1.	ÁCIDO MURIÁTICO – ÁCIDO MURIÁTICO PARA LIMPEZA DE PISOS, CERÂMICAS, PASTILHAS E CALÇADAS. EMBALAGEM COM 1000ML, CAIXA COM 12 UNIDADES.	Caixa	200
2.	ÁGUA SANITÁRIA – ÁGUA SANITÁRIA COM CONCENTRAÇÃO DE NO MÍNIMO 2,5 % DE CLORO ATIVO, PARA USO COMO ALVEJANTE, DESINFECÇÃO DE AMBIENTES E DE FRUTAS E VERDURAS, SOLÚVEL EM ÁGUA NÃO-INFLAMÁVEL, FOTOSSENSÍVEL. ENTREGUE DENTRO DO PRAZO DE FABRICAÇÃO E ARMAZENADA EM FRACOS PLÁSTICOS DE 1.000 ML CADA, CAIXA COM 12 UNIDADES.	Caixa	5000
3.	ÁLCOOL COMUM – ÁLCOOL ETÍLICO HIDRATADO GL 96º IDEAL PARA HIGIENIZAÇÃO DOMÉSTICA, EMBALAGEM DE 1000 ML, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A TRINTA DIAS E DATA DE VALIDADE, EM LIQUIDO CAIXA COM 12 UNID. DE 1.000 ML CADA).	Caixa	300
4.	ÁLCOOL EM GEL – ÁLCOOL EM GEL 70º INPM, DESINFETANTE DE USO GERAL 500G CAIXA COM 12.	Caixa	300

5.	CESTO PARA LIXO Nº 10 – CESTO EM MATERIAL PLÁSTICO FÁCIL DE LIMPAR COM CAPACIDADE PARA 10 LITROS.	Unid.	300
6.	CESTO PARA LIXO Nº 100 – CESTO EM MATERIAL PLÁSTICO FÁCIL DE LIMPAR COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS COM TAMPA.	Unid.	300
7.	CESTO PARA LIXO Nº 60 – CESTO EM MATERIAL PLÁSTICO FÁCIL DE LIMPAR COM CAPACIDADE PARA 60 LITROS COM TAMPA.	Unid.	300
8.	DESINFETANTE LÍQUIDO – DESINFETANTE LÍQUIDO COM AROMA DE PINHO, FRASCO COM 1000ML. DEVE CONSTAR O LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO (DEVENDO SER PRÓXIMA A DATA DE ENTREGA) E DATA DE VALIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A TRINTA DIAS. CAIXA COM 12 UNIDADES.	Caixa	3500
9.	DESODORIZANTE EM PEDRA – PEDRA PARA HIGIENIZAÇÃO DE VASO SANITÁRIO 35 G.	Unid.	5000
10.	DETERGENTE LÍQUIDO – DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO PARA LAVAGEM DE LOUÇA MANUAL, COM PH ENTRE 6,5 E 7,5, CAIXA COM 24 UNID. DE 500 ML CADA DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A TRINTA DIAS. OBS.: DEVE POSSUIR REGISTRO NA ANVISA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	Caixa	4000
11.	ESCOVA PLÁSTICA OVAL – ESCOVA PLÁSTICA OVAL COM CERDAS RESIDENTES INDICADA PARA LAVAR E ESFREGAR ROUPAS, AZULEJOS, PNEUS, ENTRE OUTROS. DIMENSÃO:4X12,5 CM.	Unid.	500
12.	LIMPA ALUMÍNIO – LIMPA LÍQUIDO 500 ML.	Caixa	100
13.	LUVA DE FAXINA – DE SEGURANÇA E PROTEÇÃO, DE BORRACHA FORRADA, ANTIDERRAPANTE, RESISTENTE, TAMANHOS VARIADOS (P, M, G) CAIXA COM 12 PARES.	Caixa	100
14.	PÁ DE LIXO COM CABO LONGO – PÁ DE LIXO PLÁSTICA COM CABO LONGO DE 80 CM.	Unid.	500
15.	MANGUEIRA – PARA GÁS P. 13 COM REGISTRO. APROVADO PELO IMETRO)	Unid.	80
16.	PANO DE CHÃO – CONFECCIONADO EM TECIDO 100% ALGODÃO CRU, TIPO SACARIA BRANCA DE AÇÚCAR, RECUPERADA DE PRIMEIRA VIAGEM, LAVADO E ALVEJADO, ISENTO DE RASGOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM PREJUDICAR SUA UTILIZAÇÃO. LARGURA MÍNIMA DE 42CM COMPRIMENTO MÍNIMO DE 70 COM TRAMA MÍNIMA DE 9 FIOS /CM.	Unid.	4000

17.	PAPEL HIGIÊNICO – FARDO COM 48 ROLOS EM FOLHA DUPLA DE ALTA QUALIDADE BRANCA, 100% FIBRAS NATURAIS, PICOTADAS, EGO FRADA MACIA E SUPERABSORVENTE, APROVADO PELO INMETRO.	Fardo	5000
18.	PAPEL TOALHA – FARDO COM 12X1 COM 2 UNID.	Fardo	5000
19.	PASSADOR DE CAFÉ DO GRANDE – EM ALGODÃO COM CABO METÁLICO.	Unid.	300
20.	RODO – EM BORRALHA COM CABO DE MADEIRA REVESTIDO EM PLÁSTICO.	Unid.	1000
21.	SABÃO EM BARRA – CAIXA COM 10 UNID. DE 500G CADA.	Caixa	3000
22.	SABÃO EM PÓ – SABÃO EM PÓ TRADICIONAL PARA USO GERAL. BIODEGRADÁVEL. EMBALAGEM COM 500G. CAIXA 24 UNID. DE 500G CADA.	Caixa	3000
23.	HASTES FLEXÍVEIS COM ALGODÃO NAS PONTA - COTONETE COM 75 UNIDADES, QUE NÃO DESFIEM E NEM SOLTEM FIAPOS, ANTIGERME E ANTIBACTERIANO.	Caixa	500
24.	SACO PARA EMBALAGEM – 30 KG	Und.	1000
25.	SACO COM ALÇA EMBALAGEM – 15 KG PCT 1000	pct	10
26.	SACO COM ALÇA EMBALAGEM – 10 KG PCT 1000	PCT	10
27.	SACO PARA EMBALAGEM SEM ALÇA DE – 2 KG PCT 1000	PCT	30
28.	SACO PARA EMBALAGEM SEM ALÇA DE ½ pct 1000	pct	20
29.	SACO PARA LIXO – DE 100 LITROS, NA COR PRETA, BOCA LARGA, 0,05 DE MICRA, ALTA RESISTÊNCIA.	Pct.	10000
30.	SACO PARA LIXO – DE 30 LITROS, NA COR AZUL OU PRETA, BOCA LARGA, ALTA RESISTÊNCIA. 59X62.	Pct.	10000
31.	SACO PARA LIXO – DE 50 LITROS, NA COR PRETA, BOCA LARGA, DE ALTA RESISTÊNCIA. 63X80.	Pct.	8000
32.	ESCOVÃO DE PLASTICO – PARA USO GERAL EM LIMPEZA	und	300
33.	SODA CÁUSTICA – EM ESCAMAS, COMPOSIÇÃO: HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CARBONATO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO. CAIXA COM 12X1000G.	Caixa	200
34.	VASSOURA DE PIAÇAVA – Nº. 05, BASE TRIANGULAR, REVESTIDA DE FLANGE DE METAL, MEDIDA DA BASE DA VASSOURA ONDE ENCAIXA O CABO DEVE SER DE 16 CM,	Unid.	7000

	CERDAS DE FIOS PET MEDINDO APROXIMADAMENTE 140 MM DE COMPRIMENTO E 5 MM DE LARGURA DE 1 MM DE ESPESSURA. O CABO DEVERÁ TER 1,2 M DE COMPRIMENTO E 2,5 CM DE DIÂMETRO.		
35.	VASSOURA SANITÁRIA – PARA LIMPEZA DE SANITÁRIO, COM CERDAS DE NYLON COM ESTOJO.	Und	300
36.	COPO DESCARTÁVEL 180 ML – CAIXA COM 2.500 UNID.	Caixa	2000
37.	COPO DESCARTÁVEL 50 ML – CAIXA COM 2.500 UNID.	Caixa	600
38.	COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL - PACOTE COM 50 UNID.	Pct.	1000
39.	FACA PLÁSTICA DESCARTÁVEL – PACOTE COM 50 UNID.	Pct.	700
40.	GARFO PLÁSTICO DESCARTÁVEL – PACOTE COM 50 UNID.	Pct.	700
41.	PRATO DESCARTÁVEL 15 CM – CAIXA COM 1.000 UNID.	Caixa	100
42.	PRATO DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA FUNDO – 12 CM CAIXA COM 1.000.	Caixa	400
43.	PRATO DESCARTAVEL COMBUCA 12CM/12	PCT	400
44.	MARMITEX – CAIXA COM 100.	Caixa	2000
45.	MARMITEX DE ISOPOR –	UND	8000

3. JUSTIFICATIVA

3.1.A aquisição de material de consumo, considerando os materiais de limpeza, higiene e descartáveis, se faz necessário para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará, bem como a mesma dever manter seus departamentos vinculados para que sejam realizadas as atividades e organização, considerando ainda as atividades rotineiramente realizadas pelo órgão com o objetivo de ofertar um atendimento eficiente e de qualidade.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1.É comum, nos termos do Art. 1º. Parágrafo Único, da Lei nº10.520/2002, os bens referentes ao objeto deste termo de referência.

4.1.1. Define-se como material de consumo, aquele cuja duração é limitada a curto espaço de tempo.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1.O objeto licitatório deverá ser entregue junto à Secretaria Municipal de Saúde de Oeiras do Pará, no prazo máximo de **10 (dez)** dias úteis, contados da data da emissão

o da ordem de fornecimento nas quantidades nela especificadas, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pela licitante/contratada e acatado por essa prefeitura, sem nenhum ônus adicional para a contratante. A previsão de entrega dos itens é em remessa única ou parcelada e de acordo com a necessidade da secretaria. A entrega deverá ser feita no local e horários informado pelo o funcionário designado pela a contratante, qual seja: Rua Magalhães Barata, Nº 638, bairro: Centro, Oeiras do Pará.

5.2.Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3.Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4.Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.5.O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1.São obrigações da Contratante

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado, para atuar como Fiscal de Contrato;

6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2.A Secretaria de Saúde não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.1.1.O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DO LOCAL DE ABERTURA DO PROCESSO LICITATÓRIO

8.1.O local de abertura do processo licitatório dar-se-á na Sede da Prefeitura Municipal de Oeiras do Pará – Sala da Comissão Permanente de Licitação (CPL).

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1.As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas no orçamento da Secretaria Municipal de Saúde para o exercício financeiro de 2011 de acordo com as dotações orçamentárias.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Secretaria de Saúde anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

- 11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto aos sítios eletrônicos oficiais, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Secretaria de Saúde deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais, para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público.
- 11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

- 11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto aos órgãos oficiais competentes.
- 11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente nos órgãos oficiais competentes, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.12.1. A Contratada 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.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 12.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 12.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 12.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.2.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

12.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

12.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS REFERENCIAIS

13.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após a consulta pública de preços dos materiais que compõem o objeto deste Termo de Referência.

14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1. O prazo de vigência do contrato, oriundo de processo licitatório referente ao objeto deste Termo de Referência, será de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do contrato entre as partes licitantes.

Oeiras do Pará, 22 de junho de 2022.

**MONICA
LEAL DA
COSTA:6768
9361234** Assinado de
forma digital por
MONICA LEAL DA
COSTA:67689361
234

MÔNICA LEAL DA COSTA
Secretária Municipal de Saúde
Dec. Mun. Nº 003/2021 GP-PMOP