



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

ESTE TERMO DE REFERÊNCIA TEM COMO OBJETIVO ESTABELECEER AS CONDIÇÕES, ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÕES ESSENCIAIS PARA A REALIZAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO, COM O PROPÓSITO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CARNES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOURE/PÁ.

1. INTRODUÇÃO:

A Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, responsável pela gestão dos serviços de saúde pública local, tem a incumbência de assegurar o abastecimento regular e de qualidade dos insumos necessários para suas atividades. Nesse contexto, a contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes assume um papel fundamental, garantindo a disponibilidade de produtos alimentícios essenciais para o atendimento adequado à os pacientes do município.

O presente Termo de Referência visa estabelecer diretrizes claras e transparentes para a realização do pregão eletrônico, proporcionando um processo de contratação eficiente e alinhado às normativas legais vigentes. A escolha do método de pregão eletrônico visa promover a competitividade entre os potenciais fornecedores, buscando as melhores condições de preço, qualidade e capacidade de entrega.

Ademais, este documento detalha as especificações técnicas das carnes a serem adquiridas, os critérios de avaliação das propostas, e os requisitos que a empresa contratada deverá atender para assegurar a conformidade sanitária e a qualidade dos produtos fornecidos. O objetivo final é garantir que a contratação contribua efetivamente para a melhoria contínua dos serviços de saúde oferecidos pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, promovendo o bem-estar e a segurança alimentar da comunidade local.

2. OBJETO E ITENS:

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CARNES, VISANDO ATENDER AS NECESIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOURE/PÁ.**

2.2. ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso. Obs.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de primeira qualidade, CONGELADO sem sinais de descongelamento, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostraUnidade: Quilograma	KG	500

2	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Patinho, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA PATINHO FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500
3	<p>Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500

4	<p>Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: FILÉ DE TILÁPIA sem espinha congelado limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. embalagem primária: saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais (sim, sip ou sif), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. - transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae. rotulagem: deverá estar de conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae - deverá ser transportado em carros refrigerados, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria municipal de saúde. Validade mínima de 04(quatro) meses, a contar da data de entrega. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. Transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado obedecendo a temperatura no momento do recebimento conforme legislação vigente na secretaria de saúde. Unidade: Quilograma.</p>	KG	500
5	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Coxão mole, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a). Obs: CARNE BOVINA COXÃO MOLE FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500

6	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Acém, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA ACÉM FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500
---	---	----	-----

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA COTRATAÇÃO

3.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. JUSTIFICATIVA

4.1. A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes pela Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA se justifica pela necessidade de garantir a qualidade e segurança alimentar dos pacientes atendidos pelos serviços de saúde pública do município. A alimentação adequada e balanceada desempenha um papel crucial no processo de recuperação e manutenção da saúde dos pacientes, influenciando diretamente no seu bem-estar e na eficácia dos tratamentos médicos.

4.2. Ao assegurar o abastecimento regular de carnes de qualidade, a Secretaria Municipal de Saúde visa atender às necessidades nutricionais específicas dos pacientes, proporcionando dietas equilibradas e adequadas às suas condições de saúde. A inclusão de carnes frescas e seguras nos cardápios hospitalares não apenas contribui para a melhoria da saúde dos pacientes, mas também fortalece a capacidade do sistema de saúde local em oferecer um atendimento de excelência.

4.3. Além disso, a escolha pela realização de pregão eletrônico reforça o compromisso com a transparência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, buscando sempre a melhor relação custo-benefício para a administração municipal. Dessa forma, a contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes se apresenta como medida essencial para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde oferecidos aos pacientes do município de Soure/PA.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. DA INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS:

5.1.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação, uma vez que a descrição do objeto já delinea todas as suas características essenciais.

5.2. DA AMOSTRA:

5.2.1. exigência de apresentação da amostra se justifica para analisar a qualidade e adequação ao edital por se tratar de gêneros alimentícios, conforme inciso II, art. 41 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.2. O licitante arrematante deverá entregar 2 (duas) amostras de cada bem/produto, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após a convocação do Agente de Contratação no “chat de mensagens” do item arrematado.

5.2.2.1. Quando a mesma carne possuir mais de um tipo de corte, deverão ser apresentadas 2 (duas) amostras de cada um dos cortes.

5.2.2.2. Poderão ser apresentadas amostras de até 03 (três) marcas diferentes para análise, por item.

5.2.2.2.1. A Contratada poderá ter até três marcas registradas no Contrato de Fornecimento durante a vigência deste.

5.2.2.2.2. Caso apresente mais de uma marca, o licitante deverá entregar duas amostras para cada marca apresentada, de acordo com o item 4.2.2.

5.2.3. As amostras de cada um dos bens deverão ser entregues em sua embalagem comercial, de 500g a 1kg e rotuladas, acondicionadas e rotuladas com os selos do SIF, SISBI-POA da(s) mesma(s) marca(s) ofertada(s) na Proposta Ajustada, devendo estar devidamente identificadas, preferencialmente com etiqueta autocolante, constando o nome da empresa, a especificação do produto, nº do pregão e demais informações que julgar necessárias.

5.2.4. As amostras deverão ser entregues nas dependências da Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA, conforme endereço a ser especificado na convocação, de segunda-feira à sexta-feira, no horário de expediente, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.2.5. O prazo estipulado poderá ser prorrogado, quando solicitado durante seu transcurso, desde que haja motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

5.2.6. No caso de não haver entrega das amostras ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostras fora das especificações previstas, o licitante será desclassificado.

5.2.7. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: a) Conferência da amostra com a descrição do Edital; b) Conferência do SIF, SISPOA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes; c) Avaliação da rotulagem do produto (RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003); d) Avaliação da embalagem; e) Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo; f) Avaliação das características sensoriais após o preparo.

5.2.8. Os resultados das avaliações serão divulgados no sistema eletrônico.

5.2.9. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras do segundo classificado e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.2.10. As amostras colocadas à disposição da Administração serão tratadas como protótipos, podendo ser manuseados e utilizados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

5.2.11. As amostras da empresa vencedora serão retidas pela Administração e poderão ser encaminhadas às unidades receptoras dos bens para confronto e controle de qualidade nos atos de entrega.

5.3. SUBCONTRATAÇÃO

5.3.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade da Contratada.

5.4. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

5.4.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade dos itens a serem adquiridos, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

6. OBRIGAÇÃO DAS PARTES

6.1. CONTRATADO:

6.1.1. Aquisição e Entrega:

6.1.1.1. A aquisição deverá atender às seguintes exigências:

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

6.1.2. Condições do Objeto:

6.1.2.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, procedência e validade;

6.1.3. Responsabilidades por Vícios e Danos:

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

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

6.1.4. Comunicação de Impossibilidades:

6.1.4.1. Comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. Manutenção de Condições de Habilitação:

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

6.1.6. Substituição de Itens Defeituosos:

6.1.6.1. Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, o item que for considerado defeituoso pelo requisitante;

6.1.7. Procedência do Produto:

6.1.7.1. Apresentar documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, sempre que solicitado;

6.1.8. Cumprimento das Cláusulas Contratuais:

6.1.8.1. Cumprir, às suas expensas, todas as cláusulas contratuais que definam suas obrigações;

6.1.9. Transporte e Responsabilidades:

6.1.9.1. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto até o devido atesto da Nota Fiscal, inclusive o frete.

6.2. CONTRATANTE:

6.2.1. Recebimento do Objeto:

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

6.2.2. Comunicação de Imperfeições:

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

6.2.3. Fiscalização do Cumprimento das Obrigações:

6.2.3.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.2.4. Pagamento:

6.2.4.1. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, após o ATESTO da Nota Fiscal/Fatura;

6.2.5. Habilitação e Documentação:

6.2.5.1. Para fornecimento dos produtos pretendidos, os interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos de habilitação, nos termos do art. 62 e 66 da Lei nº 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

7.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

7.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

7.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
a) Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a experiência da licitante em serviços/fornecimento de objeto licitado

7.4. O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, sem prejuízo

da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

7.5. O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO POR ITEM.

7.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

8. ESTIMATIVA DE CUSTO

8.1. A Prefeitura Municipal de Soure/PA realizará a contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes, visando atender suas necessidades de abastecimento alimentar. O valor total estimado para esta contratação é de R\$ XXX.XXX,XX (valor a ser especificado na documentação oficial do edital).

8.2. Esta estimativa considera a consulta a empresas do mercado para obtenção de preços referenciais, bem como, mapas de cotação, planilhas de composição de custos unitários, entre outros documentos pertinentes ao processo de contratação.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após apresentação de nota Fiscal discriminada de acordo com a Ordem de compras e acompanhada de medição comprobatória de entrega assinada pelo responsável de fiscalização do contrato.

9.2. O pagamento será creditado em favor da contratada, através de ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, número da agência e o número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

9.3. Nenhum pagamento será efetuado a Empresa Contratada se a mesma não estiver em dia com suas regularidades fiscais e trabalhistas.

10. CONSIDERAÇÕES GERAIS

10.1. Para encerrar, são estabelecidas as seguintes considerações finais referentes ao processo licitatório:

10.2. A licitante deverá apresentar proposta de forma clara e objetiva, em total conformidade com as especificações estabelecidas no edital.

10.3. Caso a empresa necessite de esclarecimentos adicionais sobre o processo licitatório, poderá entrar em contato exclusivamente pelo e-mail sourelitacao@gmail.com.

10.4. Essas considerações finais são estabelecidas visando assegurar a clareza das propostas apresentadas, para atender adequadamente às demandas do processo licitatório.

Soure/PA, 26 de julho de 2024.

MARIA HELENA GOMES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

