**ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO
   1. O presente Termo de Referência tem como objeto a indicação das condições e requisitos para a realização de certame licitatório destinado a **“Contratação de empresa para fornecimento de** **gêneros alimentícios para preparo de alimentação para pacientes do Programa Saúde Mental”** para atender as necessidades do Fundo Municipal de Saúde – FMS.
2. **DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DOS ITENS**
   1. As respectivas descrições e quantitativos estão indicados na tabela a seguir:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID.** | **QUANT.** |
| 1 | AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL PCT DE 01 Kg. Especificação mínima: Composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, embalagem primaria em saco de polietileno atóxico de 01 (um) kg devidamente rotulado conforme legislação vigente, e contendo data de fabricação e prazo de validade. | Kg | 1574 |
| 2 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, com edulcorantes artificiais, a base de sucralose. Frasco contendo 200 ml, com data de fabricação e prazo de validade. | UND | 330 |
| 3 | ARROZ POLIDO (AGULINHA) tipo 1, extra grão longo e fino, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo e 14% de umidade, com rendimento após cocção, de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Acondicionado em saco de polietileno contendo 5kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 06 meses. | PCT | 1053 |
| 4 | AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem em vidro ou plástico, de cor âmbar ou verde, com bico dosador. Acondicionado em embalagem com conteúdo mínimo de 500 ml, contendo descrições das características do produto e validade. | UND | 218 |
| 5 | ACHOCOLATADO LIQUIDO - a base de leite, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Bebida láctea embalada em caixa de 200 ml, acompanhado de canudo. Produto com identificação da marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e peso liquido. Caixa com 15 unidades. | UND | 2316 |
| 6 | BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. | PCT | 1498 |
| 7 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM-CRACKER, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço.  Embalado em saco plástico, pacotes de 400g acondicionado em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. | PCT | 1498 |
| 8 | BOLINHO DE BAUNILHA COM COBERTURA E RECHEIO SABOR CHOCOLATE E MORANGO - embalagem individual com 45g. Composição: açúcar, gordura vegetal, cacau, soro de leite, massa de cacau, sal, açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, recheio de chocolate, gordura vegetal, ovo, açúcar invertido, farinha de soja, sal. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. (Caixa com 16 unidade) | UND | 4860 |
| 9 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO, de 1º Qualidade - alto vácuo - pacote de 500 gramas. O produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso líquido 500 g, onde deverá constar a data de fabricação, prazo de validade, ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Deverão ser reembalados em fardos ou caixas com até 10 (dez) kg, devendo constar no rótulo da embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido. | PCT | 890 |
| 10 | COLORÍFICO, em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãs, limpos, dessecados e moído; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de matérias estranhas a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente de 1 kg. Contendo descrições das características do produto e prazo de validade. | KG | 288 |
| 11 | CHÁ MATE, folhas e talos de erva-mate tostada, acondicionado em embalagem de papel rígido original de fábrica com 500 gramas, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, sem glúten. Contendo descrições das características do produto e prazo de validade. | PCT | 584 |
| 12 | FARINHA DE MANDIOCA, TIPO 1, grupo seca, subgrupo fina beneficiada, torrada, de 1ª qualidade. Aspecto granuloso fino, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas. Livre de umidade e fragmentos estranhos. Não contendo glúten. Com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 86,4g de carboidrato, 1,7g de proteína e 0,3g de lipídio. Acondicionada em embalagem plástica, resistente, de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote. | KG | 972 |
| 13 | FARINHA, TRIGO, produto obtido a partir do cereal limpo, degerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, sem fermento. Embalagem plástica de 1kg, acondicionado em fardo de 10kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação, informações nutricionais do produto e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | KG | 972 |
| 14 | FEIJÃO PRETO, tipo 1, safra nova, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, embalagem de 1kg contendo a descrição das características do produto e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | KG | 3480 |
| 15 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, produto formado de substâncias químicas que por influência de calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Acondicionado em embalagem com 100g e contendo a descrição das características do produto e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | UND | 485 |
| 16 | GELÉIA, MOCOTÓ acondicionada em embalagem tipo “tetra pack”, com no mínimo 220g, rótulo contendo ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | UND | 2300 |
| 17 | IOGURTE (LIQUIDO) BEBIDA LÁCTEA, com polpa de frutas, em sabores diversos, acondicionado em embalagem plástica de 200g individual, para produtos lácteos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto e prazo de validade. | UND | 2716 |
| 18 | LEITE CONDENSADO, produzido com leite integral, açúcar e lactose. Não contem glúten. Embalagem tetra park de 395gr, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e prazo de validade. Atender 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. | UND | 870 |
| 19 | LEITE, UHT/UAT, INTEGRAL, EMBALAGEM TIPO TETRAPACK DE (01 LITRO): Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro de produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa nº 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, de 3%. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto. | LITRO | 9700 |
| 20 | MACARRÃO (ESPAGUETE), de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 1kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas e lavras. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. A embalagem deverá conter a descrição das características do produto. | PCT | 1940 |
| 21 | MAIONESE, embalagem com 500g, na forma cremosa, homogênea, sem separação de liquido, obtida de óleo vegetal alimentício e ovos, açúcar, sal, vinagre, condimentos, EDTA, formula devidamente registrada, com características física, química, biológicas e de embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalada em potes plásticos atóxico contendo peso liquido de 500gramas, devidamente rotulado dentro dos padrões da legislação, destacando o nome do produtor, selo do SIF e da data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses e fabricação não superior a 30 dias na entrega do produto. | UND | 748 |
| 22 | MARGARINA VEGETAL, cremosa, com sal, contendo no mínimo 65% de lipídios e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | UND | 1452 |
| 23 | MILHO EM CONSERVA, produto preparado com os milhos previamente debulhados, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, submetido a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados os recipientes utilizados, a fim de evitar a sua alteração. Acondicionado em embalagem de 200g, contendo a descrição do produto e prazo de validade. | UND | 962 |
| 24 | MOLHO DE TOMATE REFOGADO, tradicional, produzido com tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjericão, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. Sem glúten. Data de fabricação não superior a 15 dias na data de entrega. Acondicionado em sache de 340 gramas, contendo descrição do produto e validade. | UND | 550 |
| 25 | ÓLEO DE SOJA, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; acondicionado em garrafas plásticas transparentes de 900ml, contendo descrição do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. | UND | 1100 |
| 26 | PÃO DE FORMA, fatiado verticalmente isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 25 fatias. Contendo na embalagem descrição do produto, data de fabricação e validade. | PCT | 1392 |
| 27 | SAL, tipo extra, iodado, refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Acondicionado em saco plástico com 1Kg, contendo a descrição das características do produto e prazo de validade. | KG | 180 |
| 28 | SUCO DE CAJÚ, concentrado líquido p/ refresco de fruta, sabor de caju, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 500ml cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Embalagem com rótulo contendo informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. | UND | 1037 |
| 29 | SUCO DE GOIABA, concentrado líquido p/refresco de fruta, sabor de goiaba, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 500ml cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Embalagem com rótulo contendo informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. | UND | 1037 |
| 30 | SUCO DE MARACUJÁ, concentrado líquido p/ refresco de fruta, sabor de maracujá, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 500ml cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Embalagem com rótulo contendo informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. | UND | 1037 |
| 31 | SUCO DE MANGA, concentrado líquido p/refresco de fruta, sabor de manga, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 500ml cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Embalagem com rótulo contendo informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. | UND | 1037 |
| 32 | SUCO DE UVA, concentrado líquido p/refresco de fruta, sabor de uva, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 500ml cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Embalagem com rótulo contendo informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. | UND | 1037 |
| 33 | VINAGRE BRANCO, com acidez mínima de 4%, acondicionado em embalagem com no mínimo 750ml, contendo a descrição das características do produto e prazo de validade. | UND | 400 |
| 34 | CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE), Curada e seca, ponta de agulha, de 1º qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo em pacotes de 5kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. | KG | 1200 |
| 35 | CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO (Picada), bovino limpo, sem osso, magro, picado, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos. Apresentado em embalagem transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE ou SIM), data de fabricação e validade, sendo cada peça embalada individualmente, com no máximo 2 kg. | KG | 1482 |
| 36 | CARNE BOVINA TIPO PÁ (Moída), bovino limpo, magro, moído, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos. Apresentado em embalagem transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE ou SIM), data de fabricação e validade, sendo cada peça embalada individualmente, com no máximo 2 kg. | KG | 1488 |
| 37 | CARNE BOVINA TIPO BOLA DA PÁ (Bife), bovino limpo, sem osso, magro, em bife, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos. Apresentado em embalagem transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE ou SIM), data de fabricação e validade, sendo cada peça embalada individualmente, com no máximo 2 kg. | KG | 1488 |
| 38 | CARNE SUÍNA TIPO CARRÉ, com no máximo 10% de gordura, acondicionada em pacotes de até 5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 1488 |
| 39 | FILÉ DE PEIXE TILÁPIA, com peso entre 80g a 160g, com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajoso, sem espinha, sem pele, teor de água de 10%. Embalagem primária de 1kg e embalagem secundaria de 5kg, deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade, quantidade de produto, carimbo do SIF, SIM. | KG | 1488 |
| 40 | CARNE DE FRANGO (COXA SOBRECOXA), congelado com cerca de 195 a 200g cada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e sem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 2kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM | KG | 1488 |
| 41 | CARNE DE FRANGO (PEITO), sem carcaça, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 5kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. | KG | 1488 |
| 42 | LINGUIÇA TIPO TOSCANA (PERNIL), acondicionada em embalagem plástica com no máximo 5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 600 |
| 43 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA, acondicionadas em pacotes de 2,5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. | KG | 600 |
| 44 | OVO DE GALINHA, extra, branco, sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórias celulares para no mínimo 720g, com certificação, e prazo de validade. Caixa contendo 30 dúzias. | DZ | 1460 |
| 45 | ABACAXI, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades. | UND | 792 |
| 46 | ABÓBORA MADURA, tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, com etiqueta de pesagem | KG | 552 |
| 47 | ABOBRINHA VERDE, vegetal firme e íntegro, sem rachaduras ou furadas por insetos, devem ser brilhantes e com peso proporcional ao tamanho. | KG | 556 |
| 48 | AGRIÃO, in natura, fresco, deverão se apresentar intactas e firmes. Isentas de sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Conforme pedido com identificação e pesando aproximadamente 360g o maço. | UND | 600 |
| 49 | AIPIM, tipo extra, branca, coloração uniformes. Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 792 |
| 50 | ALFACE lisa, fresca, extra, tamanho e coloração característico e uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta.  Isenta de enfermidades e sujidades, estando sem dados físicos e mecânicos. Entregue em kg, conforme pedido com identificação e pesando aproximadamente 200g o maço. | UND | 500 |
| 51 | ALHO branco, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 676 |
| 52 | BANANA D’ÁGUA, extra, com peso médio de 120g tamanho médio, grau médio de maturação. O produto não pode estar amassado, maduro ou verde demais. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 53 | BANANA PRATA, extra, com peso médio de 120g tamanho médio, grau médio de maturação. O produto não pode estar amassado, maduro ou verde demais. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 54 | BATATA DOCE branca ou roxa de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 55 | BATATA INGLESA, de colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg conforme pedido com identificação de peso. | KG | 792 |
| 56 | BETERRABA, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terrosos e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Entrega em kg conforme pedido e com identificação de peso. | KG | 792 |
| 57 | CEBOLA, branca nacional, tamanho médio, sem brotos, livre de maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 58 | CENOURA extra, de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e forme, sem lesões de origem física p mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 59 | CHEIRO VERDE, composto de salsa e cebolinha em molho, de primeira, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos. Conforme pedido, com identificação e pesando aproximadamente 30g o maço. | UND | 500 |
| 60 | CHUCHU, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 404 |
| 61 | COUVE, tipo manteiga, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Conforme pedido, com identificação de peso e pesando aproximadamente 400g o maço | UND | 500 |
| 62 | COUVE FLOR, fresca, de boa qualidade, limpa, lavada, coloração uniforme, isenta de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Conforme pedido, com identificação e pesando aproximadamente 1kg a unidade. | UND | 648 |
| 63 | ESPINAFRE, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, em material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Conforme pedido, com identificação de peso e pesando aproximadamente 360g o maço | UND | 500 |
| 64 | INHAME, fresco, de primeira, compacto e uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 504 |
| 65 | JILO, in natura graúdo, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não apresentar defeitos como: passado, imaturo, podridão e sinais de descoloração. Isento de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderente á superfície da casca. | KG | 504 |
| 66 | LARANJA PERA com peso médio de 110g, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 67 | LIMÃO TIPO THAITI, fresco, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 504 |
| 68 | MANGA TOMMY, primeira qualidade, firmes, tenras, sem ferimentos e defeitos. Com grau de maturação adequado para servir. | KG | 792 |
| 69 | MAÇA NACIONAL, de colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com peso médio de 120g. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 70 | MAMÃO FORMOSA, grau médio de maturação, de colheita recente, boa qualidade, inteiro, sem cortes na casca, sem machucaduras, sem bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 71 | MELANCIA, redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, firme e intacta, com peso variando de 5 a 10kg a unidade. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 72 | PIMENTÃO VERDE EXTRA, de primeira qualidade, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, com textura e consistência de vegetal fresco, tamanho médio e coloração uniforme. | KG | 288 |
| 73 | REPOLHO BRANCO, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões, rachaduras ou cortes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 504 |
| 74 | TANGERINA PONKAN, fruta natural, madura, com tamanho médio e uniforme, grau máximo de evolução, íntegra, sem ferimento, manchas ou defeitos, devem ser firmes e com brilho, polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Ausência de sujidades, parasitas, amassados e sinais de apodrecimento, e pesando aproximadamente 150g cada unidade. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |
| 75 | TOMATE, tipo longa vida ou gaúcho, precisam ter cor uniforme e serem firmes e lisos, íntegro, com textura e consistência de vegetal fresco, maturação adequada para consumo, livre de podridão, sem machas, furos ou ferimentos. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação de peso. | KG | 792 |

**46**

* 1. **2.2.** O critério de julgamento adotará o “MENOR PREÇO POR ITEM”.

1. **DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**
   1. A aquisição pretendida se justifica devido a relevância de melhoraria da qualidade da assistência aos pacientes assistidos nos dispositivos institucionais do Programa de Saúde Mental, tendo em vista que a última contratação se deu em 2021, mostrando-se assim imprescindível a manutenção da prestação do serviço público e garantia de cumprimento das diretrizes da Rede de Atenção Psicossocial.
   2. A contratação busca assistir os usuários do Programa de Saúde Mental evitando provocar um impacto negativo maior a essas pessoas, já em estado de vulnerabilidade.
2. **DA HABILITAÇÃO - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES**

**4.1.** Além das exigências habituais relacionadas à comprovação da habilitação econômico financeira e jurídica das licitantes,com o intuito de garantir a seleção de fornecedores aptos a efetivamente atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, evitando-se o inadimplemento contratual e atrasos na execução do objeto deverão ser exigidos dos licitantes os seguintes documentos referentes à comprovação de aptidão técnica:

**4.1.1.** Certificado de Inspeção Sanitária Municipal do depósito, fornecida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município;

**4.1.2.** Comprovante de registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – ou em órgão Estadual ou Municipal competente, que comprove a autorização para execução dos serviços propostos;

**4.1.3.** Licença de funcionamento, expedida pelo órgão competente de vigilância sanitária Estadual ou Municipal.

**4.1.4.** Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e com o objeto desta licitação;

**4.1.5.** O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) se referir a serviços prestados, no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de Pessoas Jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB;

**4.1.6.** A licitante deverá disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados.

**4.2.** Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público deverão ser expedidos em papel timbrado do órgão e conter o nome legível, cargo e matrícula do signatário; atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão estar acompanhados de documentos que comprovem a aptidão do signatário para responder pela pessoa jurídica atestante.

**5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS**

* 1. Os itens cuja aquisição se pretende são de natureza comum, enquadrando-se na classificação do artigo 1°, parágrafo único, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e do artigo 2º, parágrafo único, do Decreto Municipal n.º 22, de 25 de março de 2009.

1. **ENTREGA, PRAZO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**
   1. Os gêneros deverão ser entregues na quantidade especificada e dentro das especificações apresentadas, as quais deverão atender estritamente as descritas no **item 2.1** deste Termo e na proposta do Fornecedor Registrado.
   2. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de 10 (dez) dias, contados do envio da solicitação da Coordenação do Departamento da Saúde Mental ao Fornecedor Registrado.
   3. Os gêneros deverão ser entregues semanalmente na unidade CAPS III – CELESTE MARIA CAMPOS, situado à Rua Promotor Ciro Olimpo da Mata, Nº 358, Bairro Jardim Imperial, Itaboraí-RJ, mediante ordem de entrega expedida pela Coordenação do Departamento da Saúde Mental, (exceto em feriados nacionais, municipais e pontos facultativos) no horário de 8:00 às 16:00 horas;
   4. Os gêneros serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, contados da data da entrega, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato a ser designado, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;
   5. O recebimento definitivo se dará em até 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, mediante termo circunstanciado;
   6. O Contratante, por meio da fiscalização da execução das obrigações contratuais reserva-se ao direito de rejeitar, integralmente ou em parte, os itens que não atendam aos quantitativos ou às especificações do objeto licitado, devendo os mesmos serem substituídos no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação da Contratada. As despesas decorrentes da substituição dos itens correrão por conta da Contratada, sem qualquer ônus para a Administração e sem prejuízo da aplicação das sanções incidentes às hipóteses de descumprimento do contrato;
   7. Os gêneros poderão ser rejeitados no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação emitida pela Fiscalização à custa do fornecedor registrado, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

**6.8.** Os produtos deverão conter rótulos com identificação do nome do produto, data de fabricação e validade, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber;

**6.8.1.** Para os itens que não tiverem o prazo de validade descrito no objeto, este será de 10 (dez) dias para os gêneros alimentícios perecíveis e de 04 (quatro) meses para os não perecíveis, a contar da data de entrega do produto;

**6.8.2.** A empresa contratada deverá dispor de veículos que atendam a demanda do objeto, devendo o mesmo apresentar:

**6.8.2.1.** Veículos fechados, isotérmicos, refrigerados de 4º a 6ºC, congelados de -18º C a -12º C, providos de termômetros adequados e de fácil leitura, em prefeito estado de conservação e higiene, para alimentos perecíveis; e

**6.8.2.2.** Veículos fechados para alimentos não perecíveis, em perfeito estado de conservação e higiene.

**6.9.** A Contratada deverá se responsabilizar pelas despesas de transporte, retirada e devolução dos itens substituídos, sem ônus adicional para o Contratante;

**6.10.** Os atrasos na entrega dos produtos, ocasionados por motivos de força maior ou caso fortuito, desde que justificados em até 01 (um) dia útil antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela Fiscalização, não serão considerados como inadimplemento contratual.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR** 
   1. São obrigações do Órgão Gerenciador:

**7.1.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos;

**7.1.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo de Referência, e na proposta apresentada pela licitante no momento do certame, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

**7.1.3.** Comunicar ao Fornecedor Registrado por escrito, via e-mail ou outro canal disponibilizado ao Órgão Gerenciador sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido em até 24 (vinte quatro) horas da comunicação;

**7.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações pelo Fornecedor Registrado por intermédio de comissão/servidor especialmente designado;

**7.1.5.** Efetuar o pagamento ao Fornecedor Registrado no valor correspondente aos itens efetivamente entregues, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

**7.2.** A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor Registrado com terceiros, ainda que vinculados à execução, da Ata de Registro de Preços ou o contrato dela decorrente, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor Registrado e de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**7.3.** O Município reserva-se ao direito de não atestar as faturas referentes aos produtos entregues caso os mesmos estejam em desacordo com as especificações constantes neste termo e na proposta do fornecedor registrado, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir a Ata de Registro de Preços.

1. **DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA REGISTRADA**
   1. A Fornecedora Registrada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, na ARP e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**8.1.1.** Efetuar a entrega dos itens de acordo com as solicitações encaminhadas pela Secretaria de acordo com as instruções contidas neste Termo, adequados às especificações, no prazo e local indicados, acompanhado da respectiva nota fiscal;

**8.1.2**. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 13 e 17 a 27 da Lei Federal n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990;

**8.1.3.** Comunicar ao Órgão Gerenciador, no prazo máximo 01 (um) dia que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

**8.1.4.**  Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Órgão Gerenciador, salvo quando implicarem as indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

**8.1.5.** Manter, durante toda a vigência da ARP, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;

**8.1.6.** Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução da Ata de Registro de Preços tais como taxas, fretes, tributos, inclusive as obrigações relativas a salários, pagamentos de recursos humanos, Previdência Social, impostos, encargos sociais, transporte, indenizações, recolhimento de valores para órgãos de classe e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidente de trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual, ficando o Órgão Gerenciador isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

**8.1.7.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Órgão Gerenciador ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo quando da execução do objeto, independente dos procedimentos de fiscalização e acompanhamento da execução, e independente de outras cominações contratuais ou legais as quais estiver sujeita;

**8.1.8.** Indicar preposto para representá-la durante a execução da ARP.

1. DA SUBCONTRATAÇÃO
   1. Não será admitida a subcontratação.
2. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA
   1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação do Fornecedor Registrado com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da ARP, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração quanto à continuidade.
3. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO
   1. Nos termos do artigo 67 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de janeiro de 1993, serão designados: a Comissão de Fiscalização do cumprimento das obrigações decorrentes do contrato; com a indicação de um servidor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, ao qual caberá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinar o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;
   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.
4. **CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**
   1. O Fornecedor Registrado deve colaborar, quando couber, à promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com art. 255 da Constituição Federal/88, e em conformidade com art. da lei 8.666/93 e conforme orientações do Cap. III - DOS BENS E SERVIÇOS - Art. 5° da IN n°01/2010 (Compras Sustentáveis).
5. **DO PAGAMENTO**
   1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, após o adimplemento da obrigação, mediante a apresentação, perante o protocolo da Administração Municipal, de requerimento instruído com a cópia da nota fiscal devidamente atestada, além das certidões de regularidade fiscal, tributária, trabalhista e previdenciária da Fornecedora Registrada.
   2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que a fiscalização manifestar seu atesto.
   3. 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 o Fornecedor Registrado 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 o Órgão Gerenciador.
   4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária em favor do Fornecedor Registrado.
   5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
   6. 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 diferenciado previsto na referida Lei Complementar.
   7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Fornecedor Registrado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo órgão gerenciador, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 )  365 | I = 0,00016438  TX = Percentual da taxa anual = 6% |

1. **DA ANTECIPAÇÃO DO PAGAMENTO**
   1. Não se aplica ao processo de aquisição.
2. **DO REAJUSTE**

**15.1.** Os preços são fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
   1. Comete infração administrativa, a Fornecedora Registrada que:

**16.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**16.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**16.1.3**. Falhar ou fraudar na execução do objeto;

**16.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo; e

**16.1.5.** Cometer fraude fiscal.

**16.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto da ARP a Administração poderá aplicar ao Fornecedor Registrado as seguintes sanções:

**16.2.1. Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o contratante;

**16.2.2. Multa moratória** de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, até o limite de 30 (trinta) dias de atraso; Multa moratória de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, do 31º (trigésimo primeiro) ao 60º (sexagésimo) dia de atraso. Multa moratória de 0,6% (zero vírgula seis por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, do 61º (sexagésimo primeiro) dia em diante, até o limite máximo de 150 (cento e cinquenta) dias, sem prejuízo das demais penalidades;

**16.2.3. Multa compensatória** de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ata, no caso de inexecução total do objeto;

**16.2.3.1.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

**16.2.4. 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 2 (dois) anos;

**16.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** 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 o contratante pelos prejuízos causados;

**16.3.** As sanções previstas nos **subitens 16.2.4 e 16.2.5.** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

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

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

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

**16.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Fornecedor Registrado, observando-se o procedimento previsto na Lei n 8.666/93.

**16.6.** Caso o Órgão Gerenciador determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**16.7.** 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.

**16.8.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro.

1. **DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
   1. A Ata de Registro de Preços terá duração de 12 (doze) meses e terá vigência a partir da data de sua assinatura.
2. **DA RESCISÃO DA ATA**
   1. A Ata poderá ser rescindida, a critério do Órgão Gerenciador decorridos 15 (quinze) dias após o prazo de entrega, caso a Fornecedora Registrada não comprove já ter enviado os gêneros, via transportadora, e/ou não apresente justificativas aceitáveis para a demora no cumprimento da ordem de fornecimento.
   2. A decisão de rescindir a Ata caberá ao Órgão Gerenciador, após prévia consulta ao setor solicitante do material, e desde que se vislumbrem possibilidades de prejuízos à Administração Municipal.

**18.3.** Nos casos em que se justifique a rescisão, a Fornecedora Registrada ficará sujeita às penalidades previstas no **item 16** deste Termo de Referência e Ata.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1. As despesas decorrentes da contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2023 na classificação abaixo:

**ÓRGÃO:** 08 -Secretaria Municipal de Saúde

**UNIDADE:** 002 - Fundo Municipal de Saúde

**PROGRAMA DE TRABALHO:** 10.302.0037.2158 – Manutenção e Operacionalização do Programa de Saúde Mental

**ELEMENTO DE DESPESA:** 3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo

**FONTE DE RECURSOS:** 16210028 – Transferências de Recursos do Estado - FES

**20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** O presente Termo de Referência (TR) segue devidamente aprovado pela autoridade competente (ordenador de despesas), nos termos da Resolução Conjunta CGM/PGM/SMGOV/SEMPLA de 12 de abril de 2021.