



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Pedido de abertura de **Processo Licitatório**, modalidade de **Registro de Preços**, para aquisição de itens de gêneros alimentícios para o Centro de Atenção Psicossocial – CAPS.

2. DESCRITIVO E QUANTITATIVO

2.1. Os itens, descrições, unidades e quantidades constam relacionados abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Achocolatado - Características: Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.	PCTE	60
02	Açúcar Cristal – Características: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes de 5 kg.	PCTE	100
03	Óleo de soja – Características: Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.	UNID	300
04	Biscoito salgado – Características: Tipo ÁGUA E SAL, cada 30g deverá conter exatamente: 20g de carboidratos, 4,0g de gorduras totais, 1,5g de fibras, 2,7g de proteínas, 127kcal de valor energético e pacotes de 370g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	PCTE	100
05	Biscoito doce – Características: Ser de primeira qualidade, de maizena, cada 30g deverá conter, exatamente: 20g de carboidratos; 3,0g de gorduras totais; 2,2g de proteínas; 0,9g de fibras; 116kcal de valor energéticos; pacotes de 370g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	PCTE	100
06	Caldo de galinha – Características: Características: Apresentação em tablete, cada tablete deve pesar aproximadamente 126g.	UNID	100
07	Farinha de milho – Características: Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1kg.	PCTE	100
08	Farinha de trigo - Características: Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada 50g deverá conter exatamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares, pacotes de 5kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	PCTE	120
	Feijão preto – Características: Tipo 1, novo, acondicionado em		

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

09	embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Apresentação em saco contendo 01 (um) kg.	KG	100
10	Fermento Químico em pó - Características: Apresentação em latas contendo 100g. Com a data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UNID	50
11	Gelatina em pó - Características: data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	100
12	Leite condensado 395g - Características: Data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	100
13	Creme de leite 200g - Características: Data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	100
14	Pipoca - Características: Deve ser do tipo 1, nova, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Apresentação em pacotes contendo 500 gramas.	PCTE	55
15	Sagu : Características: Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentação em pacotes contendo 500 gramas.	PCTE	50
16	Suco em pó - Características: Apresentação em pacotes já adoçados de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	UNID	160
17	Canjica - Características: Apresentação em pacotes contendo 500g. Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	PCTE	50
18	Vinagre - Características: Deve ser de maçã, acondicionado em frascos contendo 750 ml. Com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	FRASCO	05
19	Tempero completo pronto - Características: Apresentação em pacotes contendo aproximadamente 350g	PCTE	50
20	Extrato de tomate : Características: O produto deve ser resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são de tomate, por processo tecnológico adequado. Acondicionado em sachê contendo 340g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	SACHE	300
21	Colorau : Características: Tipo vermelho, em pó, fino homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Apresentação em pacotes contendo 500 gramas.	PCTE	30
22	Chá misto - Características: Apresentação em sabores diversos. Embalados em caixas contendo 10 sachês, com 14 gramas, íntegra e não violada. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	CAIXAS	30
	Arroz tipo 1 - Características: Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega.		

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

23	Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Apresentação em pacotes contendo 5 Kg.	PCTE	200
24	Massa com sêmola (tipo cabelo de anjo) - Características: Deve conter em sua fórmula ovos, (cada 80g deverá conter exatamente 283 kcal de valor energético, 8.8g de proteínas, 59g de carboidratos 1,3g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares; pacotes de 500g), tempo de cozimento 5 minutos. Tipo cabelo de anjo.	PCTE	50
25	Massa com ovos - Características: Cada 80g do produto deverá conter exatamente: 283 kcal de valor energético, 8.8g de proteínas, 59g de carboidratos 1,3g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares. Apresentação em pacotes de 500g. Tempo de cozimento 5 minutos, tipo espaguete.	PCTE	250
26	Palito de dente. Características: Apresentação em caixa contendo 200 unidades cada caixa.	CAIXA	15
27	Papel toalha - Características: Produzido na cor branca, com folha dupla, picotado. Apresentação em pacotes com dois rolos de 200 toalhas cada.	PCTE	100
28	Sal - Características: Deve ser do tipo refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Apresentação pacotes de 1Kg.	PCTE	50
29	Café solúvel granulado - Características: Apresentação em embalagem contendo 200gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMBALAGE M	200
30	Copo descartável - Características: Apresentação em tiras contendo 100 copos com capacidade de 180ml.	TIRAS	100
31	Chimia - Características: Deve ser de sabores diversos, deve ser do tipo caseira, sem adição de conservantes e apresentação em potes contendo 500g.	POTES	120
32	Fermento de pão - Características: Deve ser gelado/biológico, apresentação em embalagem contendo 500g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	100
33	Ervilha - Características: Apresentação em sachê contendo 200g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	150
34	Milho - Características: Apresentação em sachê contendo 200g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.	UN	150
35	Isqueiro - Características: Apresentação em tamanho grande. Cores sortidas.	UNID	20
36	Alho - Características: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.	KG	50
37	Banana caturra - Características: A fruta deve ser in natura, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	KG	300
38	Maçã - Características: A fruta tem que ser de 1ª qualidade, ter tamanho grande e uniformes, lisa, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	300
	Brócolis - Características: Devem ser frescos, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou		

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

39	outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, livre de resíduos fertilizantes.	UNID	200
40	Couve-flor – Características: Devem ser frescas com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência ou qualidade, livre de resíduos ou fertilizantes.	UNID	300
41	Cenoura – Características: Deve ser nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.	KG	300
42	Batata-doce – Características: Deve ser in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	200
43	Cebola – Características: Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida a sua superfície.	KG	320
44	Tempero verde sortido - Características: Apresentação em molhos de Cheiro verde, deve ter folhas integras, frescas, livre de insetos, fungos, e outros elementos que não façam parte da espécie, sem furos característicos de insetos e folhas deterioradas.	MOL	300
45	Alface - Características: Lisa ou crespa, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	UNID	300
46	Repolho - Características: Deve ser de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas verdes.	UNID	200
47	Tomate - Características: Deve ser in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	KG	330
48	Beterraba – Características: Deve apresentar um padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	KG	250
49	Mandioca - Características: Deve ser de 1ª qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas. Apresentando grau médio de maturação.	KG	300
50	Moranga Cabotiá - Características: Deve ser do tipo in natura e de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNID	200
51	Ovos de galinha – Devem ser do tipo branco, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características. Deverá apresentar inspeção sanitária.	DUZIAS	350
	Pimentão – Devem ser de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho		

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

52	e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	100
53	Queijo colonial – Características: Apresentação em embalagem contendo 2 (dois) kg, cor, odor e sabor característicos. Livre do odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	KG	200
54	Presunto fatiado – Características: A embalagem deverá conter a data de validade e peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou parte flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.	KG	200
55	Salsicha - Características: sem corante, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.	KG	200
56	Coxa e sobre-coxa de frango – Características: Deve ser de 1ª qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	300
57	Carne bovina moída de segunda – Características: Deve ter aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	300
58	Linguixa – Características: Deve ser de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	300
59	Carne de gado – Características: Deve ser de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	300
60	Margarina vegetal – Características: Deve ser cremosa, com sal, apresentação em embalagem contendo 500g. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio.	UNID	150
61	Manteiga – Características: Deve possuir a cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	KG	30
62	Batata inglesa – Características: Deve ser in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	300
63	Peito de Frango – Características: Deve ser de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	200
64	Lentilha – Características: Deve ser da classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.	PCTE	150
65	Farinha de mandioca - Características: Deve ser do tipo fina, branca, origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg .	KG	30
66	Farinha de rosca – Características: Deve ser do tipo fina, branca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data	KG	05

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

	de entrega. Embalagem de 1 kg .		
67	Açafrão – Características: Sua apresentação deve ser em forma de pó para tempero tipo cúrcuma, fino homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.	PCTE	30
68	Empanado de frango – Características: Deve ser de primeira qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas.	UNID	600
69	Doce de leite – Características: Deve ser do tipo caseiro, sem adição de conservantes e embalagens de 250 gramas.	UN	100
70	Feijão carioca - Características: Deve ser do tipo 1, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.	KG	100
71	Fígado de frango – Características: Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	100
72	Massa fresca para pastel – Características: Deve ser de primeira qualidade. Apresentação em embalagem contendo 500 gramas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com data de validade de seis meses a contar da data de entrega.	PCTE	120
73	Carne suína – Características: Deve ser de 1ª qualidade, aspecto, cor cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, deverá apresentar inspeção sanitária.	KG	200
74	Pepino – Características: Deve apresentar um tamanho padrão médio e uniforme de primeira qualidade, sem ferimentos ou detritos, sem terra aderida a superfície.	KG	200
75	Chuchu – Características: Deve apresentar tamanho médio, firme e intacto, sem lesões de origem e livre de brotos.	KG	200
76	Pão de ló – Características: Bolo pão de ló com recheio doce.	KG	10
77	Refrigerante – Características: Refrigerante com apresentação em garrafa Pet com capacidade de 2 litros, sabores diversos	UN	40
78	Pão francês (cacetinho) – Características: Deve ser produzido em farinha de trigo, água, sal e fermento.	KG	280
79	Guardanapo – Características: Deve ser feito de papel medindo 20x20cm, apresentação em embalagem contendo 50 unidades no mínimo.	UN	25
80	Amendoim – Características: Deve ser acondicionado em pacotes contendo 500 gramas, deve ser descascado, a embalagem deve ser de plástico transparente, grãos inteiros, isentos de sujeiras.	PCTE	05
81	Açúcar mascavo – Características: Deve ser acondicionado em pacotes contendo 500 gramas, de coloração variável entre caramelo e o marrom, deve ser acondicionado em embalagem de plástico transparente.	KG	06
82	Bom-bom – Características: Devem ser acondicionados em caixas, contendo aproximadamente 250 gramas, com bom-bom sortidos.	CAIXAS	50
83	Suco em pó – Características: Apresentação em pacotes de 15g a 25g, sabor Laranja. Validade mínima de 6 meses a partir da	UN	600

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

	data de entrega		
84	Água Mineral – Características: Apresentação em copo contendo 200ml de água pura mineral.	UN	13.000
85	Água mineral - Características: Apresentação fardos contendo 12 unidades, deve ser envasada em garrafa plástica contendo 500ml de água mineral sem gás.	FARDO	200

3. DA JUSTIFICATIVA

A contratação é necessária para dar um aporte alimentar para os pacientes semi-intensivos que freqüentam diariamente o CAPS, sendo que os mesmos permanecem junto ao respectivo órgão de saúde de segunda-feira à quinta-feira. Salientamos que as referidas pessoas que lá realizam tratamento semi-intensivo passam o dia todo lá, chegando pela parte da manhã, aonde é servido um café da manhã. Já ao meio-dia almoçam e pela parte da tarde um lanche é oferecido. Sendo que durante todo o dia os mesmos realizam diversas atividades visando manutenção do tratamento e estabilidade do quadro de saúde de cada um deles. Destacamos que muitas destas pessoas não dispõem do mínimo de alimentação necessária ou suporte familiar para realizar o tratamento.

4. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO

4.1. A entrega dos itens deverá ser realizada conforme solicitação formalizada pela Secretaria Municipal de Saúde, sendo que a mesma deverá ser entregue e descarregada juntamente com a nota fiscal, destacamos que o endereço de entrega deve se realizado na Rua Tranquilo Damo, 72. Bairro Fátima na cidade de Frederico Westphalen-RS.

4.2. O prazo de entrega dos itens, não poderá ser superior a 10 (dez) dias, contados após da data de emissão da autorização de entrega, que poderá ser enviada por e-mail.

4.3. O recebimento dos itens será efetuado por servidor devidamente designado para esta função.

4.4. Qualquer ocorrência que impossibilitar a realização da entrega no prazo deverá ser justificada com antecedência a contratante, sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato.

4.5. Além da entrega no local designado pelo contratante, deverá a contratada, também, descarregar os itens no local indicado, comprometendo-se, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

4.6. A contratada ficará obrigada a substituir itens recusado pelo contratante, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

4.7. Será avaliado o acondicionamento dos Gêneros Alimentícios, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, e com aparência duvidosa não serão aceitas.

4.8. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com o tamanho médio padronizado.

4.9. Deverão estar isentas de:

- a) Substancias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos aderidos a superfície externa;

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

- e) Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal;
- e) Isentas de odor e sabor estranhos;
- f) Isentas de enfermidades;
- g) Deverão estar acondicionadas em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetam a sua aparência e utilização;
- h) As mercadorias deverão trazer em suas embalagens: identificação do produto e data de validade.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. São responsabilidades da contratada:

- a) atender às determinações da fiscalização do Município de Frederico Westphalen e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos itens.
- b) manter entendimento com o Município de Frederico Westphalen, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a entrega dos itens.
- c) comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre os itens.
- d) responsabilizar-se pela procedência e qualidade dos itens.
- e) o fornecedor assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos itens, necessários à boa e perfeita entrega do objeto contratado.
- f) responsabilizar-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Município ou terceiros.
- g) fornecer o item cotado em estrita conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e anexos;
- h) entregar os itens no prazo fixado;
- i) comunicar o Município, por escrito, eventuais atrasos, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do prazo final de entrega;
- j) substituir no prazo no prazo máximo de 10 (dez) dias os itens recusados pelo Município.
- k) Responsabilizar-se pelas despesas com tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, ambientais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir, sobre os itens licitados;
- l) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação;
- m) não transferir a terceiros as obrigações assumidas;
- n) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- o) assegurar a garantia dos itens licitados.

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

5. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

5.2. São responsabilidades do Município:

- a) exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;
- b) acompanhar a entrega dos produtos/materiais e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-lo, mediante justificativa;
- c) fornecer as instruções necessárias à aquisição dos produtos/materiais e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados;
- d) proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- e) indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos materiais;
atestar a nota fiscal/fatura após o recebimento definitivo e enviar à área financeira para efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
- f) notificar a empresa em caso de irregularidades.
- g) O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.
- h) Aplicar o Artigo 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 e a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para reter Imposto de Renda e seus pagamentos. Sendo que Pessoas Jurídicas optantes pelos SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas a retenção de IR;
- i) Efetuar a retenção do Imposto Sobre Serviços - ISS, quando da prestação de serviços, c/c. Art. 349, I do Código Tributário Nacional, LC 004/2018;

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, fica designado a Sra. Andrize Carla Poncio de Aguiar, Secretária Municipal de Saúde ou pela Coordenadora do CAPS Eliane Milani para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. 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.

6.3. O representante da Administração 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.

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS
PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

7. DO PREÇO E DO PAGAMENTO:

7.1.O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais com o devido recebimento da Nota Fiscal assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

7.2.Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos itens licitados ou implicará em sua aceitação.

7.3.A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.4. Considerando o art. 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas à retenção de IR.

7.5. Considerando o art. 349, I Do Código Tributário Municipal, LC 004/2018, o Município efetuará a retenção do Imposto sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços..

8.QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante realizado serviços compatíveis como o objeto desta licitação.

b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
FREDERICO WESTPHALEN-RS

Andrize Carla Poncio de Aguiar

Secretaria Municipal de Saúde

FONE 55 3744 5050

Rua José Cañellas, 258 - Centro - Frederico Westphalen/RS - 98400-000

www.fredericowestphalen.rs.gov.br