

TERMO DE REFERÊNCIA

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO AÇO – CONSAÚDE**, inscrito no CNPJ sob o nº 00.853.908/0001-48, com sede na Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200, Bairro Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano/MG, CEP 35171-143, formaliza o presente Termo de Referência para fins de contratação direta por dispensa de licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

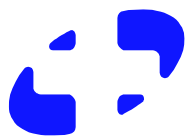
1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição parcelada de produtos de panificação, gêneros alimentícios e bebidas, destinados ao atendimento das necessidades do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO AÇO – CONSAÚDE e do Programa VISA CIS, para utilização em reuniões, eventos, capacitações, ações institucionais e demandas administrativas do órgão, conforme quantidades e especificações descritas neste instrumento.

2. DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS

2.1. Os produtos a serem adquiridos, com suas respectivas quantidades e especificações técnicas, estão relacionados na tabela abaixo:

Item	Qtd.	Und.	Descrição	Especificações Técnicas
1	1.350	kg	Pão tipo francês	Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Variados entre mini-pão (30g) e grande (42g). Produto fresco, fabricado no dia da entrega, validade diária. Sem conservantes artificiais.
2	200	kg	Pão tipo doce	Ingredientes: farinha de trigo, ovos, margarina, sal, leite, fermento fresco e açúcar. Produto fresco, fabricado no dia da entrega, validade diária.
3	180	kg	Pão de queijo	Sabor queijo, sem recheio. Ingredientes: polvilho, fermento e queijo. Apresentação: assado. Tamanho médio (38g/unidade). Produto fresco, validade diária.
4	180	kg	Biscoito de polvilho com queijo	Ingredientes: polvilho, queijo e sal. Apresentação: assado (42g/unidade). Produto fresco, validade diária.
5	100	kg	Salgados assados variados	Tipos e sabores variados: esfiha de frango e carne moída, empada de frango, enroladinho de presunto e queijo, enroladinho de queijo, cachorro-quente americano, entre outros. Produto fresco, validade diária.
6	100	kg	Salgados fritos variados	Tipos e sabores variados: coxinha de frango, pastel de carne moída, pastel de queijo, pastel de queijo com milho, salsicha empanada, enroladinho de queijo e

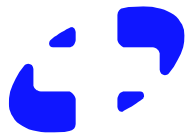
**CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço**

Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, nº 220, Santa Terezinha II, Cel. Fabricia

Tel.:(31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48 - E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

Item	Qtd.	Und.	Descrição	Especificações Técnicas
				presunto, bolinha de queijo, quibe. Produto fresco, validade diária.
7	50	kg	Sanduíche natural	Ingredientes: patê de frango, alface, tomate, presunto, mussarela, pão de forma. Partido ao meio. Produto fresco, preparado no dia, acondicionado higienicamente.
8	20	kg	Torrada	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, extrato de malte, glúten de trigo, sal, emulsificantes e melhorador de farinha. Embalagem fechada, validade mínima de 30 dias.
9	10	kg	Patê de frango	Ingredientes: frango desfiado cozido, maionese, requeijão, cenoura, milho verde e sal. Produto refrigerado, validade mínima de 3 dias após entrega.
10	10	kg	Patê de frango com abacaxi	Ingredientes: frango desfiado, abacaxi picado cozido com açúcar, creme de leite, maionese e sal. Produto refrigerado, validade mínima de 3 dias após entrega.
11	40	kg	Rosquinha de nata (30g)	Obtida pela mistura de farinhas, amidos e/ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de parasitos. Não poderá apresentar excesso de dureza ou estar quebradiça.
12	100	kg	Torta de frango	Torta salgada recheada com frango, tipo liquidificador. Peso aproximado de 4kg por torta. Produto fresco, validade diária, entregue em embalagem higienicamente acondicionada.
13	150	kg	Biscoito simples	Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, manteiga e extrato de baunilha (opcional). Embalagem fechada, validade mínima de 30 dias.
14	40	kg	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	Bolo doce confeitado, sabor cenoura, coberto com brigadeiro (leite condensado, manteiga e chocolate em pó). Produto fresco, validade diária.
15	15	kg	Bolo de chocolate	Bolo doce confeitado, sabor chocolate. Produto fresco, validade diária.
16	15	kg	Bolo de fubá	Bolo doce confeitado, sabor fubá de milho. Produto fresco, validade diária.
17	100	UN	Suco industrializado – 1 litro	Néctar de frutas com até 50% de suco ou polpa, com adição de açúcar, sem conservantes, aromas ou corantes artificiais. Sabores variados: laranja, uva, maracujá, caju, acerola. Embalagem lacrada. Validade mínima de 6 meses.
18	100	UN	Suco natural – 1 litro	Suco natural de laranja, produzido a partir de fruta fresca e integral, sem conservantes, corantes ou aromatizantes, com adição de açúcar. Acondicionado adequadamente em embalagem própria para consumo, observadas as normas sanitárias vigentes. Validade: consumo imediato ou no prazo indicado na embalagem.
19	50	UN	Refrigerante cola – 2 litros de	Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Embalagem lacrada. Validade mínima de 6 meses.

Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Córrego Novo, Dionísio, Iapu, Ipaba, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São João do Oriente e Timóteo



Item	Qtd.	Und.	Descrição	Especificações Técnicas
20	50	UN	Refrigerante de guaraná – 2 litros	Ingredientes: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante caramelo tipo IV. Embalagem lacrada. Validade mínima de 6 meses.
21	50	UN	Refrigerante de sabores variados – 2 litros	Sabores variados: limão, laranja, uva. Embalagem lacrada. Validade mínima de 6 meses.

2.2. A utilização de especificações técnicas detalhadas neste instrumento tem por finalidade determinar com maior precisão a qualidade dos produtos que este Consórcio necessita, visando garantir maior eficiência nas compras realizadas, nos termos do art. 40, I, da Lei nº 14.133/2021.

2.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as normas sanitárias vigentes, em especial as Resoluções da ANVISA pertinentes a alimentos, devendo estar adequados para consumo humano, isentos de contaminação física, química ou biológica.

2.4. Os produtos perecíveis com validade diária deverão ser entregues no dia do consumo, frescos e em conformidade com as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado, por interesse da Administração, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, admitida a negociação com a Contratada ou a extinção do contrato sem ônus para qualquer das partes.

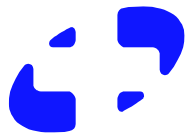
3.2. A prorrogação de que trata o item anterior não poderá exceder o prazo total de 10 (dez) anos, somados os períodos iniciais e eventuais prorrogações, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

4. DA JUSTIFICATIVA E ENQUADRAMENTO LEGAL

4.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de produtos de panificação, gêneros alimentícios e bebidas destinados ao atendimento das demandas administrativas e institucionais do CONSAÚDE e do Programa VISA CIS.

4.2. Os produtos adquiridos serão utilizados no fornecimento de café da manhã e lanche aos servidores, bem como no atendimento de reuniões, assembleias, cursos, palestras, capacitações, treinamentos e demais eventos promovidos por este Consórcio, contribuindo para a adequada execução das atividades administrativas e institucionais.

4.3. A contratação mostra-se necessária para garantir a continuidade dos serviços e o adequado suporte logístico às ações realizadas pelo CONSAÚDE e pelo Programa VISA CIS, considerando que tais eventos e atividades demandam apoio e fornecimento de alimentação aos participantes e servidores envolvidos.



4.4. O enquadramento da contratação como dispensa de licitação fundamenta-se no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o valor estimado da contratação não supera o limite legalmente estabelecido para a modalidade, observada a vedação ao fracionamento de despesas.

5. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A fundamentação da presente contratação está respaldada na necessidade institucional devidamente identificada, não sendo obrigatória a elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP para esta contratação direta de pequeno valor, nos termos do art. 75, § 3º, e do Decreto regulamentador que dispõe sobre a dispensa de licitação em razão do valor.

5.2. A escolha pelo procedimento de dispensa de licitação atende ao princípio da economicidade e eficiência, considerando o valor estimado da contratação, o caráter de bem comum dos produtos e a facilidade de comparação de preços no mercado local.

6. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E CICLO DE VIDA DO OBJETO

6.1. Seleção de fornecedor com comprovada capacidade de fabricação/fornecimento de produtos alimentícios, com foco em ingredientes frescos e saudáveis, boas práticas de produção e rastreabilidade.

6.2. Processos eficientes e seguros de produção, com controle de qualidade em todas as etapas: seleção de ingredientes, preparo, cocção, resfriamento e embalagem.

6.3. Utilização de embalagens adequadas para manter a qualidade e segurança dos produtos, com observância da vida útil e das condições de armazenamento e transporte.

6.4. Transporte realizado em veículos adequados e higienizados, com controle de temperatura quando necessário, assegurando a qualidade dos produtos durante o trajeto até o local de entrega.

6.5. Entrega dos produtos aos consumidores finais com informações claras sobre prazos de validade, condições de conservação e instruções de consumo.

6.6. Orientação para descarte correto das embalagens e resíduos, incentivando práticas sustentáveis e a reciclagem, em observância à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

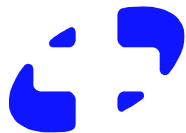
7. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A contratação observará os seguintes requisitos:

7.2. Eficiência e Economia: o fornecimento deverá ser realizado com estrita observância das especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, com qualidade compatível com os preços praticados no mercado.

7.3. Não haverá exigência de garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em razão de tratar-se de fornecimento de bens de consumo de baixo valor unitário e alto giro.

7.4. É vedada à Contratada a subcontratação total ou parcial do fornecimento sem autorização expressa e prévia da Administração.



7.5. A Contratada deverá comprovar, quando solicitado, a regularidade sanitária dos produtos fornecidos, incluindo licença sanitária de funcionamento do estabelecimento fornecedor, expedida pelo órgão competente.

7.6. Os alimentos manipulados e preparados deverão observar as normas da ANVISA, em especial a RDC nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e legislação correlata.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Habilitação Jurídica:

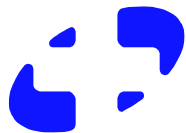
- a) Registro comercial, no caso de empresa individual, acompanhado do documento de identificação do titular e CPF;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (Contrato Social consolidado), acompanhado do documento de identificação dos sócios e CPF;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea anterior;
- d) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o Contrato Social ou Estatuto poderá ser substituído pelo Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, acompanhado do documento de identificação do titular e CPF;
- e) A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) que desejar os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverá comprovar tal condição mediante certidão simplificada expedida no ano-calendário em curso pela Junta Comercial.

8.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- Certidão Conjunta de Regularidade Federal (RFB/PGFN), relativa a tributos federais e à dívida ativa da União;
- Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual da sede do licitante;
- Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal da sede do licitante;
- Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CRF);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, nos termos do art. 642-A da CLT.

8.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, com data não anterior a 90 (noventa) dias da apresentação dos documentos de habilitação, quando não for indicada a validade no próprio documento.



8.4. Das Declarações:

- Declaração, nos termos do art. 68, VI, da Lei nº 14.133/2021, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos (art. 7º, XXXIII, da CF/88);
- Declaração de inexistência de fato impeditivo para habilitação, nos termos do art. 70, III, da Lei nº 14.133/2021;
- Declaração de que no ano-calendário de realização da contratação ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados excedam a receita bruta máxima admitida para enquadramento como EPP, quando for o caso.

8.5. Qualificação Técnica:

- Alvará sanitário ou licença sanitária de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente (municipal ou estadual), em validade, comprovando que a atividade de produção/fornecimento de alimentos é regularmente autorizada;
- Comprovação de que o responsável técnico pela produção dos alimentos possui capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

9. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1. O início da execução ocorrerá após a assinatura do contrato e emissão da respectiva Ordem de Fornecimento, nos termos do art. 116 da Lei nº 14.133/2021.

9.2. As entregas deverão ser realizadas na sede do CONSAÚDE, sita à Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200, Bairro Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano/MG, CEP 35171-143, no endereço e horário indicados em cada Ordem de Fornecimento.

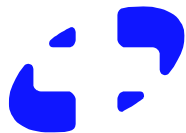
9.3. O recebimento será parcial, por entrega. Constatada inconformidade do objeto com as especificações deste Termo, a Contratada deverá promover imediatamente as correções necessárias ou a substituição dos produtos, sob pena de aplicação das sanções previstas.

9.4. Para os produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total de validade recomendado pelo fabricante, nos termos do art. 119 da Lei nº 14.133/2021. Os produtos com validade diária deverão ser entregues no próprio dia do consumo.

9.5. Os produtos deverão ser entregues adequadamente embalados, rotulados e em perfeitas condições de higiene e conservação, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

9.6. A Contratada responsabilizar-se-á por todas as despesas relativas à mão de obra, transporte/frete, embalagens, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução contratual.

9.7. O veículo de entrega deverá estar limpo e em condições adequadas de higiene, sendo obrigatório o uso de embalagens isotérmicas para produtos que necessitem de controle de temperatura, conforme exigências sanitárias.



10. DA GESTÃO DO CONTRATO

10.1. O contrato será executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (art. 115).

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133/2021).

10.3. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal designado pela autoridade competente, ou por seu substituto, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos (§ 1º do art. 117).

10.5. O fiscal informará seus superiores, em tempo hábil, acerca de situações que demandem decisão ou providência que ultrapassem sua competência (§ 2º do art. 117).

10.6. A Contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções (art. 119 da Lei nº 14.133/2021).

10.7. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo essa responsabilidade a fiscalização pelo Contratante (art. 120).

10.8. São encargos exclusivos da Contratada os trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, não sendo transferidos à Administração em hipótese alguma (art. 121).

10.9. A Contratada deverá manter preposto aceito pelo Contratante no local do fornecimento para representá-la na execução contratual, nos termos do art. 118 da Lei nº 14.133/2021.

10.10. As comunicações entre a Administração e a Contratada serão realizadas por escrito, admitindo-se, excepcionalmente, mensagem eletrônica (e-mail), desde que devidamente registrada.

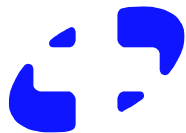
11. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente à entrega, após aceitação definitiva dos produtos e atesto pelo fiscal responsável, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

11.1.1. A contagem do prazo de pagamento iniciar-se-á após a aceitação definitiva da execução e cumprimento de todas as condições pactuadas.

11.1.2. A Nota Fiscal deverá conter: descrição dos produtos entregues, quantidades, valores unitários e totais, número da conta corrente e agência bancária da Contratada, e referência à Ordem de Fornecimento correspondente.

11.1.3. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, o documento será devolvido e o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, sem ônus para a Administração.



11.1.4. A critério da Administração, poderão ser descontados dos pagamentos devidos os valores necessários para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da Contratada.

11.2. Em caso de atraso no pagamento por culpa exclusiva da Administração, o valor devido será acrescido de encargos financeiros, calculados pro rata die, com base na variação do IPCA ou índice que vier a substituí-lo, desde que a Contratada não tenha concorrido para o atraso.

12. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, sendo selecionada a proposta de menor preço, observados os critérios de habilitação estabelecidos neste Termo.

12.2. Identificado o fornecedor que ofertou o menor valor, serão analisados os documentos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica, devendo a análise considerar os critérios do art. 70, III, da Lei nº 14.133/2021.

12.3. Será adotado tratamento diferenciado e favorecido às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI), conforme disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, inclusive no que tange à regularização fiscal e trabalhista (art. 43 da LC nº 123/2006).

12.4. A pesquisa de preços será realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e da norma regulamentadora aplicável, buscando ao menos 3 (três) fornecedores aptos, de modo a garantir a compatibilidade do preço com os praticados no mercado.

13. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

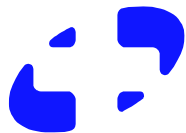
13.1. A estimativa do valor da contratação será apurada por meio de pesquisa de mercado realizada na etapa subsequente deste processo administrativo, nos termos do art. 23 c/c art. 72, II, da Lei nº 14.133/2021, mediante consulta a no mínimo 3 (três) fornecedores ou com base em contratações similares anteriores.

13.2. A pesquisa de preços observará as disposições da norma regulamentadora vigente, de modo a assegurar que o valor estimado reflita os preços praticados no mercado regional para produtos com as características especificadas neste instrumento.

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento geral do Consórcio, em dotação orçamentária que será indicada no ato de autorização da despesa, nos termos do art. 11, II e III, e art. 40, XII, da Lei nº 14.133/2021.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL



15.1. Não haverá exigência de prestação de garantia contratual de execução, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza dos produtos (bens de consumo alimentar, perecíveis), o baixo risco da contratação e o caráter de fornecimento parcelado, que, por si só, resguarda a Administração quanto ao cumprimento das obrigações contratuais.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Pelo inadimplemento das obrigações contratuais, a Contratada ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam:

- Advertência, nos casos de infrações de menor gravidade que não causem prejuízo à Administração;
- Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- Multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução total ou parcial injustificada;
- Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, nos casos de infrações graves;
- Declaração de inidoneidade, nos casos de infrações gravíssimas, nos termos do art. 156, § 5º e § 6º, da Lei nº 14.133/2021.

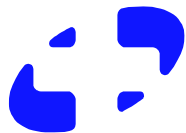
16.2. As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

17. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1. Obrigações da Contratada:

- Fornecer os produtos nas quantidades, prazos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato;
- Garantir que todos os produtos estejam em conformidade com a legislação sanitária vigente, incluindo as normas da ANVISA;
- Responsabilizar-se pelo transporte, embalagem, manuseio e entrega dos produtos em perfeitas condições;
- Substituir, sem ônus para a Administração, os produtos recusados por inconformidade com as especificações, no prazo máximo de 2 (duas) horas, no caso de produtos frescos, ou em prazo compatível para demais produtos;
- Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação exigidas, incluindo a regularidade sanitária do estabelecimento;
- Comunicar previamente à Administração qualquer dificuldade que possa comprometer o fornecimento regular dos produtos.

17.2. Obrigações da Contratante:



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

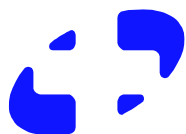
Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, nº 220, Santa Terezinha II, Cel. Fabricia

Tel.:(31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48 - E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

- Emitir as Ordens de Fornecimento com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, salvo casos urgentes devidamente justificados;
- Efetuar o pagamento nas condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência;
- Designar servidor responsável pelo recebimento e fiscalização dos produtos;
- Rejeitar os produtos que não estejam de acordo com as especificações técnicas, comunicando o fato à Contratada;
- Fornecer as informações e condições necessárias para o bom cumprimento das obrigações contratuais.

Coronel Fabriciano/MG, 15 de maio de 2026.

Ângela Lima de Paula Barroso
Secretária Executiva



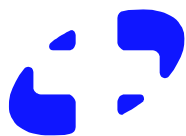
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

**AO
CONSAÚDE.**

NOME, inscrita no CNPJ
sob o nº, sediada à
....., bairro....., município de
....., por seu representante legal, vem, perante V.Sa., apresentar
seu Orçamento para o objeto em epígrafe:

Objeto: Registro de preços visando a futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de panificação, gêneros alimentícios e bebidas, destinados ao atendimento das necessidades do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO AÇO – CONSAÚDE e do Programa VISA CIS, para utilização em reuniões, eventos, capacitações, ações institucionais e demandas administrativas do órgão, conforme solicitação.

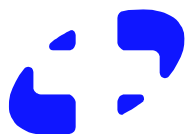
Item	Quant	Und. Med	Descrição	Especificações	Valor unit.	Valor Total
1	1.350	kg	pão tipo francês	pão, tipo francês, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, variados Entre mini-pão (30g) e grande (42 g). Validade diária.		
2	200	Kg	pão tipo doce	ovos, margarina, sal, leite ,fermento fresco, açúcar, farinha de trigo .		
3	180	kg	pão de queijo	sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho Médio (38 gr .und). validade diária		
4	180	kg	biscoito polvilho com queijo	Biscoito alimentício – ingrediente, polvilho, queijo e sal –apresentação assado (42 gr, und). Validade diária.		
5	100	kg	salgadinhos assados variados	Salgados assados de vários tipos e sabores, sendo eles: esfirra de frango e carne moída, empada de frango, enroladinho de presunto e queijo, enroladinho de queijo e cachorro quente americano dentre outros. Apresentação validade diária.		
6	100	kg	salgadinhos fritos variados	Salgados fritos de vários tipos e sabores, sendo eles: coxinha de frango, pastel de carne moída, pastel de queijo, pastel de queijo com milho, salsicha empanada, enroladinho de queijo e presunto, bolinha de queijo, quibe. Apresentação validade diária.		



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, nº 220, Santa Terezinha II, Cel. Fabricia
Tel.:(31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48 - E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

7	50	kg	sanduíche natural	Ingredientes: pate de frango, alface, tomate, presunto, mussarela, pão de forma. (partido ao meio)		
8	20	kg	torrada	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, extrato de malte, glúten de trigo, sal, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinha ácido ascórbico.		
9	10	kg	patê frango	frango desfiado cozido, maionese, requeijão, cenouras, milho verde, sal a gosto (opcional)		
10	10	kg	patê de frango c/ abacaxi	frango desfiado, abacaxi bem picado e cozido com açúcar, creme de leite, maionese e sal		
11	40	kg	rosquinha de nata (30g) -	obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. a rosquinha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço		
12	100	kg	torta de frango	torta salgada, recheada de frango torta de liquidificador (cada torta 4kg)		
13	150	kg	biscoitos simples	farinha de trigo, açúcar, manteiga em temperatura ambiente, extrato de baunilha (opcional)		
14	40	kg	bolo de cenoura com cobertura de chocolate	bolo doce confeitado coberto por uma mistura de brigadeiro (feito de leite condensado, manteiga e chocolate em pó), sabor: ceno		

**CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço**

Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, nº 220, Santa Terezinha II, Cel. Fabricia

Tel.:(31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48 - E-mail: consaudevaleadoaco@yahoo.com.br

15	15	kg	bolo chocolate	bolo doce confeitado sabor: chocolate.		
16	15	kg	bolo de fubá	bolo doce confeitado, sabor: fubá de milho		
17	100	UN	suco industrializado 1litro	Composição: nectar de frutas em bebidas que contém até 50% de suco ou polpa em sua elaboração. apesar de conter adição de açúcar ser sem conservantes, aromas e corantes artificiais. Sabores variados tais como: laranja, uva, maracuja, caju, acerola.		
18	100	UN	suco natural 1litros	fornecimento de suco natural de laranja, produzido a partir de fruta fresca, integral, sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes, com adição de açúcar acondicionado adequadamente e próprio para consumo imediato, observando as normas sanitárias vigentes.		
19	50	UN	refrigerante de cola 2 litros	Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico e aroma natural.		
20	50	UN	refrigerante de guaraná 2 litros	água gaseificada,açúcar,semente de guaraná,aroma natural de guaraná,acidulante:ácido cítrico;conservadores:sorbato de potássio e benzoato de sódio;corante;caramelo tipo iv.		
21	50	UN	refrigerante de sabores variados	sabores variados: limão,laranja,uva		

Validade: 90 dias.

Data:

Empresa

Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Córrego Novo, Dionísio, Iapu, Ipaba, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Naque, Periquito, Pingo D' Água, Santana do Paraíso, São João do Oriente e Timóteo