



TERMO DE REFERÊNCIA SIMPLIFICADO

1. DO OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição emergencial de carnes e derivados, destinados ao abastecimento do Serviço de Nutrição do Hospital Maternidade Santa Theresinha – HMST.

ITEM:	DESCRIÇÃO:	UNID.:	QUANT.:
01	Carne Bovina Moída (2ª Categoria) – Resfriada - carne 2ª - categoria pá - proveniente de machos da espécie bovinos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso em kg, constando às descrições e características do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.	KG	690
02	Carne Suína Tipo Lombo (Apresentação Inteiro) Congelada - Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	KG	230
03	Pernil Suíno sem Osso (Congelado) – Peça inteira, sem osso, limpa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de 6 meses (congelado) contados a partir da data de entrega.	KG	345
04	Sobrecoxa de Frango sem Osso e sem Pele - Congelada, fresca, sem osso e sem pele. Manipulada em condições de higiene adequadas. Embalagem a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, em pacotes de 1kg. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	575





05	Filé de Peixe de Merluza (1ª Qualidade) - Congelado - SEM COURO ou ESCAMAS, SEM ESPINHAS, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, sem espinhas, escamas e resíduos de vísceras. De primeira qualidade, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Registro no órgão competente do MA/SIF.	KG	345
06	Linguíça Toscana (Resfriada) - Resfriada, de boa qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, com toucinho e condimentos naturais. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.	KG	345
07	Carne bovina - tipo lagarto , sem ossos, sem pele, pouca gordura no máximo 5%, sem pelancas, com peso médio de 3 kg cada - apresentação: Peça inteira - De 1ª. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.	KG	345
08	Carne bovina em iscas - resfriada - carne 2ª - categoria pá - proveniente de machos da espécie bovinos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando às descrições e características do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	575





	número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.		
09	Carne bovina, tipo chã , cortadas em BIFE com peso MÉDIO de 120 G, no máximo 10 % de gordura externa. Em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 5kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses fabricação.	KG	575
10	Coxa e sobrecoxa de frango - resfriado - manipulado em condições de higiene adequadas. Embalagem de 01 kg. Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE.	KG	2.300
11	Moela de frango - resfriada - manipulado em condições de higiene adequadas - embalagem de 01 kg. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto.	KG	127
12	Peito de frango – resfriado, limpo e inteiro - sem carcaça, sem pescoço e sem demais ossos da costela, manipulado em condições de higiene adequadas. Emb. de 01 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE.	KG	2.300

2. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

2.1 Os objetos desta contratação são classificados como bens de consumo, de natureza comum.

3. DA JUSTIFICATIVA

- 3.1 A presente contratação tem por finalidade assegurar o abastecimento de gêneros alimentícios de natureza cárnea necessários à manutenção das atividades do Serviço de Nutrição do Hospital Maternidade Santa Theresinha – HMST, garantindo a continuidade da produção e distribuição regular de refeições aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e demais usuários atendidos pela unidade.
- 3.2 A oferta de alimentação adequada constitui atividade indispensável ao funcionamento hospitalar, especialmente por estar diretamente relacionada à recuperação, manutenção e promoção da saúde dos pacientes. Os produtos cárneos integram de forma recorrente os cardápios elaborados pelo Serviço de Nutrição, constituindo fonte relevante de proteínas e demais nutrientes necessários à composição de refeições equilibradas e compatíveis com as necessidades alimentares dos usuários.





- 3.3 Houve, ainda, a ampliação do público que passou a ser contemplado pela produção de refeições da unidade, especialmente em razão da distribuição de alimentação aos usuários do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e da inclusão de servidores da Secretaria Municipal de Saúde entre os beneficiários das refeições fornecidas pelo Hospital, representando uma demanda adicional estimada em aproximadamente 60 (sessenta) pessoas.
- 3.4 Dessa forma, torna-se necessário manter estoque compatível com a demanda, de modo a permitir ao Serviço de Nutrição o adequado planejamento dos cardápios, sem comprometer a regularidade da alimentação ofertada.
- 3.5 A contratação pretendida busca, portanto, garantir o fornecimento suficiente e regular de carnes e derivados durante o período estimado de atendimento, proporcionando condições adequadas para o planejamento dos estoques e dos cardápios e assegurando a continuidade da assistência alimentar e nutricional prestada pelo HMST.
- 3.6 Os quantitativos foram dimensionados pelo Serviço de Nutrição considerando a demanda atualmente observada, a ampliação do público atendido, a dinâmica de funcionamento da unidade e a necessidade de abastecimento pelo período estimado de 06 (seis) meses, constituindo parâmetro para a contratação pretendida.

4. DA JUSTIFICATIVA DA DISPENSA EMERGENCIAL

- 4.1 A contratação direta ora pretendida decorre de situação que demanda providência imediata da Administração para evitar a interrupção do fornecimento de carnes e derivados destinados ao hospital, tendo em vista o esgotamento dos saldos atualmente disponíveis para aquisição desses gêneros e a inexistência, no momento, licitações vigentes.
- 4.2 A Administração Municipal já havia previsto a realização de procedimentos licitatórios específicos para aquisição de carnes e derivados. A contratação denominada “Carnes e Derivados 02” possuía previsão de realização no mês de fevereiro de 2026, enquanto a contratação denominada “Carnes e Derivados 01” estava prevista para o mês de junho de 2026. Entretanto, ambos os procedimentos não foram concluídos nas datas inicialmente planejadas e permanecem, até o presente momento, em fase de planejamento.
- 4.3 Embora a Administração esteja adotando as providências necessárias para a estruturação e prosseguimento das contratações regulares, os procedimentos mencionados ainda não se encontram concluídos, não havendo, portanto, instrumento contratual ou ata vigente que permita assegurar, em tempo hábil, o fornecimento dos produtos necessários ao Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.4 Paralelamente à tramitação dos procedimentos regulares, os saldos disponíveis para aquisição dos gêneros cárneos foram integralmente consumidos, não havendo quantitativo administrativo remanescente capaz de atender à demanda atual do Hospital. A manutenção dessa situação, sem a adoção de medida imediata, poderá resultar na ausência dos produtos necessários à execução dos cardápios e, conseqüentemente, comprometer a continuidade da produção de refeições.
- 4.5 A situação assume caráter emergencial em razão da natureza essencial e contínua da atividade de alimentação hospitalar. Diferentemente de uma aquisição cuja ausência possa ser postergada sem repercussões relevantes, o fornecimento de alimentos destinados aos pacientes e demais usuários do hospital precisa ocorrer de forma regular, considerando que a unidade mantém atendimento contínuo e não pode interromper ou reduzir indevidamente a assistência alimentar em razão da ausência de insumos.
- 4.6 A inexistência de estoque ou de instrumento administrativo vigente para aquisição dos produtos cárneos cria risco concreto de desabastecimento, especialmente diante da perecibilidade dos gêneros e da necessidade de reposição contínua.
- 4.7 A contratação emergencial pretendida possui caráter transitório, destinando-se exclusivamente a assegurar o atendimento da demanda durante o período necessário à recomposição do





abastecimento e à continuidade das atividades do serviço, enquanto a Administração promove o regular prosseguimento das contratações de Carnes e Derivados 01 e 02.

- 4.8 O período estimado de 06 (seis) meses foi estabelecido considerando a necessidade de assegurar margem temporal suficiente para manutenção do abastecimento e para o desenvolvimento das providências administrativas relacionadas às contratações regulares, sem prejuízo de que a contratação emergencial seja encerrada anteriormente caso a contratação regular seja concluída e passe a atender integralmente à demanda.
- 4.9 Diante do exposto, resta caracterizada a necessidade de adoção de medida administrativa imediata para evitar a interrupção do fornecimento, justificando-se a adoção da contratação direta em caráter emergencial, sem prejuízo do regular prosseguimento dos procedimentos licitatórios destinados à solução definitiva da demanda.

5. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1 A execução compreenderá o fornecimento, transporte e entrega dos itens, observadas as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 5.2 O prazo para entrega será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação de fornecimento.

LOCAL DE ENTREGA		
HOSPITAL MATERNIDADE SANTA THERESINHA		
Endereço:	Horário de funcionamento:	Contato:
Rua Professora Maria Emília Esteves, nº 617, Centro, São José do Vale do Rio Preto/RJ. CEP.: 25780-000. Ao lado da Prefeitura Municipal.	De segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00.	(24) 2224-7373

6. DO CONTROLE

- 6.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Secretaria Municipal de Saúde, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, ao qual competirá acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da execução do objeto com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.2. A fiscalização exercerá o acompanhamento quanto à qualidade dos itens fornecidos, cumprimento dos prazos e demais condições previstas na contratação.
- 6.3. Constatada qualquer irregularidade, inadequação ou desconformidade, a CONTRATADA será notificada para promover a correção necessária, sem ônus adicional para a Administração.
- 6.4. A fiscalização da execução contratual não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação, culpa ou dolo na execução do objeto contratado.
- 6.5. Os servidores responsáveis pela fiscalização da presente aquisição estão abaixo designados:
- Lívia Rezende Furtado (mat.: 5589) – Nutricionista/HMST;
 - Ana Paula Brochado (mat.: 3049) – Cozinheira/HMST

7. DO PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o recebimento da nota fiscal, de acordo com as exigências administrativas em vigor.
- 7.2. A CONTRATANTE reserva-se o direito de não efetuar o pagamento, se no ato do ateste, os itens não estiverem de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas.
- 7.3. O documento fiscal, obrigatoriamente, deverá discriminar o objeto, quantidades fornecidas e seus respectivos valores, informando, ainda, o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.
- 7.4. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da





despesa, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte do CONTRATANTE.

- 7.5. Nenhum pagamento será feito à CONTRATADA caso o item fornecido seja rejeitado pela fiscalização do contrato, devendo esse ser substituído pela CONTRATADA de modo a obter a aprovação da fiscalização, quando for o caso.
- 7.6. Em caso de a CONTRATADA estar irregular junto à seguridade social, o pagamento estará suspenso até que a mesma se regularize.
- 7.7. A empresa deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança e comprovação de que cumpriu as seguintes exigências, cumulativamente:
 - a) Certidão de regularidade com o FGTS;
 - b) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal;
 - c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as disposições deste Termo de Referência, da proposta apresentada e do instrumento contratual, fornecendo, de forma parcelada, os produtos nas quantidades, especificações, condições e prazos estabelecidos pela CONTRATANTE.
- 8.2 Fornecer exclusivamente produtos que atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, características, apresentação e demais requisitos exigidos para cada item.
- 8.3 Garantir que os produtos fornecidos sejam próprios para consumo humano, estejam em perfeitas condições de higiene, conservação e qualidade, dentro do prazo de validade e em conformidade com a legislação sanitária e de segurança dos alimentos aplicável.
- 8.4 Responsabilizar-se integralmente pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos, desde sua origem até a efetiva entrega à CONTRATANTE, respondendo por eventuais danos decorrentes do fornecimento de produtos impróprios, deteriorados, contaminados, fora das condições de conservação ou em desacordo com as especificações contratadas.
- 8.5 Observar, durante todo o processo de armazenamento, manuseio, acondicionamento e transporte, as condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura exigidas para produtos cárneos e demais gêneros alimentícios perecíveis.
- 8.6 Realizar o transporte dos produtos em veículos e recipientes adequados ao tipo de alimento fornecido, devidamente higienizados e em condições que assegurem a manutenção da qualidade, integridade e temperatura dos produtos durante todo o trajeto até o local de entrega.
- 8.7 Entregar os produtos devidamente acondicionados e identificados, preservando sua integridade física e as condições necessárias à sua conservação, especialmente quanto aos produtos refrigerados ou congelados.
- 8.8 Fornecer produtos dentro do prazo de validade, devendo apresentar, no momento da entrega, prazo de validade compatível com a natureza do produto e com seu consumo previsto pela unidade, não sendo admitidos produtos vencidos ou que apresentem sinais de descongelamento inadequado, deterioração, alteração de cor, odor, textura ou qualquer outra característica que comprometa sua qualidade ou segurança.
- 8.9 Atender às solicitações de fornecimento dentro dos prazos estabelecidos pela CONTRATANTE, mantendo regularidade no abastecimento e evitando atrasos que possam comprometer o planejamento e a produção das refeições do Hospital Maternidade Santa Theresinha.
- 8.10 Substituir, às suas expensas e sem prejuízo das demais responsabilidades contratuais, os produtos que forem recusados no recebimento por apresentarem desconformidade com as especificações, quantidade, qualidade, validade, condições de conservação, acondicionamento ou demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.





- 8.11 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer circunstância que possa impedir ou prejudicar o cumprimento dos prazos ou condições de fornecimento estabelecidos, apresentando, quando cabível, as medidas adotadas para regularização.
- 8.12 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros.
- 8.13 Cumprir as normas de saúde, segurança, higiene e vigilância sanitária aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, bem como demais normas legais e regulamentares pertinentes ao objeto.
- 8.14 Manter canal de comunicação adequado para atendimento das solicitações da CONTRATANTE durante a execução da contratação, especialmente para tratar de pedidos, entregas, substituições e eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento.
- 8.15 Cumprir as demais obrigações previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável, adotando todas as providências necessárias para assegurar o fornecimento adequado, contínuo e seguro dos produtos contratados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 Receber os produtos fornecidos pela CONTRATADA, verificando sua conformidade com as especificações, quantidades, condições de acondicionamento, qualidade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.
- 9.2 Fornecer à CONTRATADA, sempre que necessário, as informações e orientações pertinentes à execução do objeto, inclusive quanto às solicitações de fornecimento, locais e horários de entrega.
- 9.3 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, quaisquer irregularidades, falhas ou desconformidades identificadas nos produtos fornecidos, solicitando, quando cabível, sua substituição ou correção.
- 9.4 Recusar, no todo ou em parte, os produtos que não atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência ou que apresentem condições inadequadas de qualidade, conservação, acondicionamento ou segurança para consumo.
- 9.5 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor(es) formalmente designado(s), registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências necessárias à adequada execução do objeto.
- 9.6 Prestar as informações necessárias ao regular fornecimento dos produtos, buscando evitar situações que possam comprometer a execução da contratação.
- 9.7 Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, após o recebimento dos produtos e a verificação do cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, observadas as disposições contratuais e a legislação aplicável.
- 9.8 Zelar para que, durante a execução da contratação, sejam observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

A contratação obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade, eficiência e demais disposições da Lei n° 14.133/2021. A ausência de qualquer especificação neste Termo não exime a CONTRATADA do cumprimento integral da legislação aplicável e da fiel execução do objeto.

São José do Vale do Rio Preto, 09 de setembro de 2026.

Elaborado por:

LUCAS EDUARDO DE OLIVEIRA PEREIRA E CINARA DE OLIVEIRA SILVA
SETOR DE ABASTECIMENTO | SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE





MUNICÍPIO SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO

RUA PROFESSORA MARIA EMÍLIA ESTEVES, Nº 691 - CENTRO

SJVRP/RJ - CEP: 25780-000

FONE (24) 2224-7404



CÓDIGO DE ACESSO

11B1025E00BD44EF9B5636E6B90EBF9B

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- ✓ Assinante: LUCAS EDUARDO DE OLIVEIRA PEREIRA em 10/09/2026 10:52:33
CPF:***.***-617-76
Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT
- ✓ Assinante: LIVIA REZENDE FURTADO em 10/09/2026 11:11:11
CPF:***.***-777-22
Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT
- ✓ Assinante: CINARA DE OLIVEIRA SILVA em 10/09/2026 14:10:35
CPF:***.***-177-74
Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://sjvriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/11B1025E00BD44EF9B5636E6B90EBF9B>