

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE

Solicitação feita através da Secretaria Municipal de Saúde, localizada na Rua Rio das Flores, nº 90, Porto Novo – Saquarema – CEP 28.991.227, órgão integrante da Prefeitura Municipal de Saquarema – RJ.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios para atender às unidades vinculadas a Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses.

ITEM	CÓDIGO	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	TOTAL DE ALIMENTOS EM KG/LT/PCT/UNID
1	463746	ABÓBORA - madura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos,	KG	520
2	464375	ABACAXI - comum, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	UNID	1.040
3	463749	ABOBRINHA -extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520
4	463819	AGRIÃO - em maço, com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos	UNID	52

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.		
5	463795	AIPIM OU MANDIOCA - tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	936
6	463833	ALFACE - lisa de primeira, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	UNI	416
7	463853	ALHO- DESCASCADO REFRIGERADO , de classificação extra, ótima qualidade, gráudo, sem defeitos, sem broto e sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de material terroso ou sujidade, livre de substância tóxica ou nociva, sem ponto de bolores, parasitas ou larvas, com aspecto, cor e cheiro próprio. Deverá atender a resolução ANVISA 23/2000 e portaria 242/1992 do ministério da agricultura. Entrega em embalagem de polietileno atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 kg.	KG	143
8	458904	ARROZ - PCT 5KG- agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	EMB	715
9	458906	ARROZ INTEGRAL - PCT 1KG- agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	EMB	715
10	463696	AZEITE - 500ML- extravirgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UNID	229

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

11	459638	AZEITONA - conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	EMB	39
12	617162	BATATA DOCE - lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG	520
13	463754	BATATA INGLESA - com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	520
14	463707	BATATA PROCESSADA - PALHA - 500G - acondicionada em pacotes de 500 gramas, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 3 meses.	EMB	260
15	463767	BETERRABA - procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520
16	467575	BRÓCOLIS - americano, elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	KG	2.080

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

17	447413	CARNE BOVINA – COSTELA - Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado a vácuo, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	749
18	447447	CARNE PATINHO MOIDA - moído, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	749
19	447452	CARNE PATINHO PICADA - congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente, atóxica, embalado à vácuo, contendo 1 kg. Na embalagem deve conter as	KG	749

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, carimbo de inspeção estadual ou federal. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela Autoridade Sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega		
20	447734	CARNE SECA - ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, textura macia, levemente salgada. Com fibras longas e congeladas, dados de identificação do produto, validade, fabricação, lote. Com validade Mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	KG	749
21	463781	CEBOLA - branca, fresca, extra, com as extremidades, firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	172
22	463770	CENOURA - extra cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	286
23	463894	CURRY - 50G- tempero embalagem de 50g, com data de fabricação e validade.	PCT	29
24	458149	CHIMICHURRI - tempero embalagem de 250g, com data de fabricação e validade.	UNID	15
25	463778	CHUCHU - rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	416

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

26	463937	COLORAU - 100G- tempero embalagem de 100g, com data de fabricação e validade.	UNID	6
27	463831	COUVE-FLOR - de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem livres de folhas externas sujas de terra. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes e com acondicionamento em sacos plásticos micro perfurados.	UNID	2.080
28	463822	COUVE - MOLHE 400G- em maço, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem Desenvolvidas.	MOLHO	281
29	446533	CREME DE LEITE - Embalagem de 200g, prazo de validade de no mínimo 120 dias	EMB	374
30	462823	ERVILHA - em conserva, embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto e prazo de validade.	EMB	374
31	458920	FARINHA DE MANDIOCA - fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes 1 kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	EMB	501
32	465332	FARINHA DE TRIGO - Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	228
33	464559	FEIJÃO BRANCO - tipo 1. Embalagem: pacote com 500g, data de fabricação e prazo de validade.	KG	286

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

34	464552	FEIJÃO PRETO -tipo 1, preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.144
35	447487	FÍGADO BOVINO - produto de primeira qualidade, livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.	KG	780
36	451063	FRANGO COXA E SOBRE COXA -congelado, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade.	KG	1.625
37	447581	FRANGO FILÉ DE PEITO -congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento 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. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega.	KG	845
38	470688	FUBÁ DE MILHO - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	182
39	462728	GELATINA ZERO - UVA-35G- com 0% de açúcar, com embalagem com peso médio de 35g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.	PCT	16
40	462718	GELATINA ZERO - MORANGO-35G- com 0% de açúcar, com embalagem com peso médio de 35g. A embalagem deverá conter	PCT	16

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.		
41	462714	GELATINA ZERO - LIMÃO-35G- com 0% de açúcar, com embalagem com peso médio de 35g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.	PCT	16
42	462711	GELATINA ZERO - FRAMBUESA-35G- com 0% de açúcar, com embalagem com peso médio de 35g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.	PCT	16
43	463789	INHAME- (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	520
44	447442	LAGARTO- PLANO , em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega.	KG	1.300
45	464396	LARANJA SELECTA - casca lisa, fina e brilhante, de primeira qualidade, não pode estar murcha.	KG	650
46	464398	LIMÃO- tipo tahiti, fresco, de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem	KG	10

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso		
47	463904	LOURO - em maço com folhas Secas, embalagem contendo no mínimo 40g, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	14
48	464401	MAÇÃ - nacional - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	KG	936
49	458954	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	EMB	325
50	458993	MACARRÃO PARAFUSO - com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg.	KG	325
51	459662	MAIONESE - 500G- - dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	EMB	374
52	462824	MILHO - CONSERVA - em conserva lata contendo 200g embalagem contendo no mínimo, com identificação do produto e prazo de validade.	EMB	374
53	463694	ÓLEO - envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml,	UNID	229
54	463915	ORÉGANO - desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 50g,	UNID	24
55	426399	OVOS DE GALINHA - branco, fresco, limpo, acomodados em cartela com 30 unidades lacradas.	CART	507
56	463917	PÁPRICA DEFUMADA - tempero embalagem de 50g, com data de fabricação e validade.	EMB	14
57	463918	PÁPRICA DOCE - tempero embalagem de 50g, com data de fabricação e validade.	PCT	14
58	460486	PALMITO - em conserva inteiro 500 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem	EMB	572

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		em vidro com tampa em metal. Com pH de no máximo 4,5.		
59	448963	PEIXE IN NATURA- PANGA- isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18°C, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária	KG	1.716
60	448953	PEIXE IN NATURA- TILÁPIA- isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18°C, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária.	KG	749
61	463801	PEPINO- de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	787
62	463919	PIMENTA DO REINO - tempero embalagem de 50g, com data de fabricação e validade.	PCT	29
63	463809	PIMENTÃO- VERDE- casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	62

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

64	463808	PIMENTÃO- VERMELHO- casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	62
65	463802	PIMENTÃO- AMARELO- casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	62
66	459672	POLPA DE TOMATE - SACHÊ 340G- o produto deverá apresentar na embalagem data de fabricação e validade. A embalagem não poderá vir deteriorada, inchada, amassada ou qualquer outro dano.	SACHÊ	215
67	446648	QUEIJO - queijo tipo parmesão, ralado, embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, hermeticamente fechados, Embalagem com 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega.	UNID	21
68	463792	QUIABO- frescos, frutos devem ter cor verde intensa, serem firmes, sem manchas escuras.	KG	1.040
69	463839	REPOLHO- BRANCO/VERDE- novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG	195
70	463829	REPOLHO- ROXO- novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.	KG	195
71	454017	SAL - marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	57
72	463882	CEBOLINHA E SALSA- em maço, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e	MOLHE	312

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.		
73	252018	SUCO DE CAJÚ - garrafa de 1 litro, a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote	LITRO	260
74	305729	SUCO DE GOIABA - garrafa de 1 litro, a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote	UNID.	260
75	305730	SUCO DE MANGA - garrafa de 1 litro, a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote	EMB	260
76	252285	SUCO DE MARACUJÁ - garrafa de 1 litro, a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote	EMB	260
77	279607	SUCO DE UVA - garrafa de 1 litro, a embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote	UNID.	260
78	464435	TANGERINA - ponkan ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca.	KG	1.053
79	463806	TOMATE - frescos de ótima qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes.	KG	529
80	463807	VAGEM - deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos, as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam	KG	787

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		sua aparência.		
81	249817	VINAGRE - em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	FRASCO	143
82	463554	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, a base de cacau em pó de 1ª qualidade. Embalagem resistente de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	PCT	460
83	463997	AÇÚCAR REFINADO -de 1ª qualidade, embalagem em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade.	KG	309
84	295546	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA-80ML contendo os seguintes ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	FRASCO	39
85	608909	AVEIA - em flocos finos, condicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	EMBALAGEM	425
86	464380	BANANA D'ÁGUA - com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.953
87	464381	BANANA PRATA - com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou	KG	1.953

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
88	402158	BISCOITO SALGADO - tipo Cream Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas.	PCT	926
89	323480	BISCOITO DOCE – tipo maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, Parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	926
90	402544	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - sabor leite, embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de 400g. Na embalagem deverá constar o nome do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente.	PCT.	926
91	618274	FILTRO DE PAPEL - papel crepado 100% em fibras de celulose, resistente a umidade e sem alvejantes ópticos. Com matérias primas de procedência certificada.	CAIXA COM 30	260
92	445995	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL - cor, aroma e odor característico, não rançoso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Caixa 1 litro.	UNID.	602
93	445997	LEITE LÍQUIDO DESNATADO - sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor	UNID.	411

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

		nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Caixa 1 litro.		
94	446393	MANTEIGA - extra com sal 500g - contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	POTE	297
95	463699	MARGARINA - cremosa com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g	UNID	297
96	460402	PÃO DE FORMA - massa leve, acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	EMBAL AGEM	1.592
97	460403	PÃO DE FORMA INTEGRAL - acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	EMBAL AGEM	1.592
98	460408	PÃO DE MILHO DE FORMA - acondicionado em embalagem plástica, contendo descrição característica do produto, com peso de 500g. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	EMBAL AGEM	1.592
99	460392	PÃO TIPO BISNAGUINHA - Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termos soldado, devidamente identificado com aproximadamente 14 unidades de aproximadamente 20g, perfazendo aproximadamente 500g.	EMBAL AGEM	1.592
100	463591	PÓ DE CAFÉ - torrado e moído; puro de primeira qualidade; embalado a vácuo; em embalagens de 500g; com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estanho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UNID.	849

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

101	463577	PÓ DE CAFÉ 100% ARÁBICA - 500 G- de primeira qualidade, aroma marcante, sabor suave, adocicado e ligeiramente ácido, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estanho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UNID	50
102	446657	QUEIJO PADRÃO - de primeira qualidade, embalagem com identificação do produto e prazo de validade.	KG	2.123
103	446636	QUEIJO MUÇARELA - fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação, de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	1.502
104	405351	REQUEIJÃO - 200G- cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno.	COPO	1.483
105	463551	ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ML- a base de leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas (C, B3, E, B6, B2, B1, A), espessantes: mono e diglicerídeos, citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante. Embalagem: Tetra Pak de 200 ml.	CX	28.750
106	255973	BISCOITO SALGADO - de 1ª qualidade, tendo como referência club social ou similar, em embalagem de aproximadamente 144 g, contendo 6 pacotes de 24 g. biscoito tipo maria, embalado em sachê de 20 a 30 gramas cada com informação nutricional e data de validade, sem gordura trans.	PCT c/ 6	2.615

2.2. Fornecimento de gêneros alimentícios para atender às unidades vinculadas a Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 2.3.** Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns e de fornecimento contínuo, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 2.4.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 2.5.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1.** A contratação em questão, justifica-se pela necessidade de atender às demandas dos setores vinculados a Secretaria Municipal de Saúde e sua sede, garantindo a eficiência e a qualidade dos serviços prestados promovendo um ambiente de trabalho saudável e proporcionando uma medida de segurança alimentar. Ao fornecer alimentos, pode-se ajudar a garantir que seus funcionários tenham acesso a refeições nutritivas durante o expediente, o que pode contribuir para um aumento geral na produtividade além de manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos mesmos. Além de garantir alimentos aos pacientes que utilizam o transporte da saúde, pois os mesmos saem muito cedo para realizar exames e consultas em outros municípios diversos.

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 4.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 4.2.** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta nas informações básicas desse termo de referência.
- 4.3.** Em atendimento ao princípio da padronização buscou-se no mercado contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, levando em conta os aspectos de eficácia, eficiência e economicidade, para definir as especificações adotadas;
- 4.4.** Desta forma foi possível identificar a viabilidade do parcelamento do objeto, que deverá observar a necessidade do setor.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 5.1.** A solução que melhor atende à demanda apresentada é a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender as solicitações realizadas pelos setores vinculados a Secretaria Municipal de Saúde.
- 5.2.** O procedimento licitatório escolhido para efetuarmos a obtenção do abjeto em tela será um Pregão Eletrônico para Registro de Preço do menor preço por item, uma vez que não será possível determinarmos um quantitativo exato do consumo dos alimentos no período do contrato, além da influência da inflação, que pode ocasionar a variação de preço sobre os alimentos. O procedimento resultará em uma Ata de Registro de Preço nas condições impostas pelo edital.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

6. PRAZO

- 6.1.** A Ata de Registro de Preço terá validade de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período;
- 6.2.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da Ordem de Início, prorrogável por igual período, até 60 meses, na forma dos artigos 105 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REAJUSTE

- 7.1.** O reajustamento dos preços referidos nesta contratação poderá ser processado anualmente, sendo concedido depois de transcorrido 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta pela Contratada. O índice de reajuste será de acordo com o IPCA dos últimos 12 (doze) meses.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 8.1.** Ser capaz de atender às necessidades de fornecimento dos alimentos perecíveis e não perecíveis, no período de 12 (doze) meses a Secretaria Municipal de Saúde;
- 8.2.** Apresentar comprovante de registro dos alimentos na ANVISA, de acordo com Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro DE1969.;
- 8.3.** Fornecer alimentos de referência e qualidade definidos pelo Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969.
- 8.4.** É necessário observar as seguintes Especificações técnicas:
- 8.5.** Prazo de validade dos produtos, observado o parâmetro mínimo do Termo de Referência;
- 8.6.** Prazo de validade da proposta;
- 8.7.** Origem (nacional ou estrangeiro);
- 8.8.** Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

9. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 9.1.** A solicitação dos alimentos será realizada pelos setores vinculados a Secretaria Municipal de Saúde, que é o responsável pelo atendimento das demandas.
- 9.2.** O setor responsável ficará encarregado por realizar a solicitação através de documento formal, que poderá ser encaminhado por e-mail.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 9.3.** A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 3 (três) dias, contados do(a) ordem de início de entrega, sendo que qualquer alteração na data de entrega prevista deve ser comunicada previamente à unidade pela Contratada, respeitado o prazo máximo de entrega previsto no Termo de Referência.
- 9.4.** O prazo de entrega dos alimentos será de 24 (vinte e quatro) horas para os produtos perecíveis, entregues em parcelas de acordo com a Secretaria Municipal de Saúde e até 03 (três) dias para os produtos não perecíveis, que serão entregues semanalmente ou conforme necessidade, nos dias a serem definidos pela Secretaria requisitante.
- 9.5.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade.
- 9.6.** Os produtos entregues deverão estar de acordo com a especificação dos itens conforme Termo de Referência, de acordo com a marca apresentada na proposta da Contratada.
- 9.7.** A entrega dos alimentos deverá ser efetuada na Secretaria Municipal de Saúde, conforme endereço **Rua Rio das Flores, 90 – Porto Novo - Saquarema**, no horário das **09:00 às 16:00 horas**, nos dias úteis, salvo solicitação autorizada pela equipe de fiscalização do contrato.

10. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 10.1.** Os itens entregues deverão ser acompanhados da Nota de Recebimento e/ou Nota Fiscal, que deverá conter, além dos itens obrigatórios pela legislação vigente, o número do Contrato, da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho correspondentes, além de informações como: marca, nome do fabricante, número do lote, data de validade e a quantidade correspondente a cada lote.
- 10.2.** Não será permitida a troca das marcas dos gêneros alimentícios determinados por ocasião da Licitação, ficando o ganhador comprometido a entregar a marca proposta. Caso surja alguma divergência em relação à marca dos alimentos, caberá a(s) nutricionista(s) responsável (is) pelo setor opinar quanto à troca e uma vez autorizada, deverá ser feito por escrito e por data determinada.
- 10.3.** Não serão recebidos alimentos que apresentarem prazo de vida útil/validade inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade.
- 10.4.** Os alimentos entregues devem estar de acordo com as especificações estabelecidas, incluindo qualidade, quantidade, frescor, prazo de validade e embalagem adequada.
- 10.5.** Os alimentos também devem passar por uma inspeção visual para garantir que não haja sinais de deterioração, contaminação ou danos durante o transporte, devendo cumprir todas as normas e regulamentações de segurança alimentar e sanitária estabelecidas pelas normas.
- 10.6.** Os alimentos a serem entregues devem estar de acordo com os descritivos contidos no termo de referência e é essencial garantir que os produtos atendam a parâmetros mínimos para assegurar a segurança e a qualidade dos alimentos. Aqui estão alguns dos parâmetros mínimos que devem ser considerados:

Temperatura de recebimento:

- Produtos Refrigerados: Devem ser recebidos a uma temperatura entre 0°C e 5°C.
- Produtos Congelados: Devem ser recebidos a uma temperatura de -18°C ou inferior.

Condições de embalagem:

- As embalagens devem estar íntegras, sem danos, rasgos ou sinais de contaminação.
- Verificar a data de validade e garantir que os produtos estejam dentro do prazo estabelecido.

Qualidade dos produtos:

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- Frutas e vegetais devem estar frescos, sem sinais de deterioração, mofo ou infestação por microrganismos.
- Carnes, peixes e outros produtos de origem animal devem apresentar cor, odor e textura adequados.

Rotulagem:

- Verificar se todos os produtos estão corretamente rotulados conforme as normas vigentes, com informações como ingredientes, data de fabricação, validade, e informações nutricionais.
- Seguir esses parâmetros é crucial para garantir que os alimentos recebidos estejam seguros para consumo e atendam aos padrões de qualidade exigidos pela empresa e pela legislação.

Controle de pragas:

- Garantir que os alimentos não apresentem sinais de infestação por pragas obedecendo a normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

11. HIGIENE:

- O veículo de transporte deve estar limpo e adequado para o transporte dos alimentos.
- Os manipuladores devem seguir boas práticas de higiene pessoal, como uso de luvas e uniformes limpos e adequados.

12. DO ARMAZENAMENTO:

- A Secretaria Municipal de Saúde e os locais que receberão os gêneros alimentícios, contam com local adequado para armazenamento e guarda dos mesmos.

13. DOCUMENTAÇÃO:

- 13.1.** Acompanhar a nota fiscal e outros documentos que comprovem a origem e a rastreabilidade dos produtos.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

14. SUSTENTABILIDADE

14.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

14.2. Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa nº 01/2010/SLTI/MPOG, as licitantes deverão ofertar preferencialmente embalagens que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, com origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras e cujo processo de fabricação observe os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

14.3. Verificar se o fornecedor possui certificações de qualidade e conformidade com a legislação vigente.

15. SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

16. DAS CONDIÇÕES DE GARANTIA DO OBJETO / DA VALIDADE DO OBJETO

16.1. Não serão recebidos alimentos que apresentarem prazo de vida útil/validade inferior a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade.

16.2. Os alimentos entregues devem estar de acordo com as especificações estabelecidas, incluindo qualidade, quantidade, frescor, prazo de validade e embalagem adequada.

16.3. Os alimentos também devem passar por uma inspeção visual para garantir que não haja sinais de deterioração, contaminação ou danos durante o transporte, devendo cumprir todas as normas e regulamentações de segurança alimentar e sanitária estabelecidas pelas autoridades competentes.

16.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

17. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

18. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 18.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 18.2.** 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.
- 18.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 18.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 18.5.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

19. FISCALIZAÇÃO

- 19.1.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e Decreto Municipal 2.722/2024 de 10 de janeiro de 2024).

Fiscalização Técnica

- 19.2.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 18, II);
- 19.3.** O fiscal técnico do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, I)

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 19.4.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, II);
- 19.5.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, III);
- 19.6.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, IV).
- 19.7.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, V).
- 19.8.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, VII).
- 19.9.** O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato referido no art. 24, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 21, X).

Fiscalização Administrativa

- 19.10.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 22, I e II, do Decreto nº 2.722, de 2024).
- 19.11.** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 22, IV).

Gestor do Contrato

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 19.12.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, IV).
- 19.13.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, II).
- 19.14.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, III).
- 19.15.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, VIII).
- 19.16.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, X).
- 19.17.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 2.722, de 2024, art. 20, VI).
- 19.18.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 20.1.** O contratado é obrigado a reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do transporte, da execução ou de má fabricação. O contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 20.2.** Fornecer e executar o objeto do presente termo rigorosamente no prazo pactuado, mediante requisições, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas por este termo e pelo eventual edital e seus anexos.
- 20.3.** Manter, durante a futura e eventual execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 20.4.** Contratar por sua conta todos os seguros exigidos ou que venham a ser exigidos por lei e que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste termo.
- 20.5.** Garantir acesso, a qualquer tempo, da fiscalização da PMS à futura execução contratual do objeto em questão.
- 20.6.** Cientificar, imediatamente, à fiscalização da PMS qualquer ocorrência anormal durante a execução contratual.
- 20.7.** Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições dos trabalhos e ou fornecimento, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização da PMS.
- 20.8.** Atender às medidas técnicas e administrativas determinadas pela fiscalização PMS.
- 20.9.** Entregar materiais no prazo e local estabelecidos neste Termo de Referência, acompanhados da respectiva Nota Fiscal/Fatura, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- 20.10.** Responsabilizar-se pela qualidade, quantidade e resistência dos materiais fornecidos, que deverão ser novos e de primeira qualidade.
- 20.11.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

Responsabilidade fiscal

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

20.12. A contratada deverá manter-se em dia com as seguintes certidões: Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas- CNBT; Certificado de Regularidade do FGTS- CRF; Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União; Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos bens e ou materiais, segundo os cronogramas estimados e efetuar os pagamentos nas condições, prazos e preços pactuados.

21.2. Designar servidores da PMS para acompanhar e fiscalizar o objeto a ser contratado e para atestar o recebimento do objeto, nos termos do edital.

21.3. Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no presente edital e tudo o mais que se relacione com a futura execução contratual, desde que não acarrete ônus para a PMS ou modificação das obrigações.

21.4. Efetuar o(s) pagamento(s) à empresa contratada de acordo com as condições de preço e prazo(s) estabelecidos neste termo e eventual edital.

21.5. Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto a ser contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

21.6. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital de licitação respectivo.

21.7. Informar a Contratada sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para a entrega dos materiais e as eventuais alterações efetuadas em tais preceitos;

21.8. Comunicar, por escrito, a Contratada, quaisquer irregularidades verificadas no fornecimento dos materiais, solicitando a substituição de mercadoria defeituosa ou que não esteja de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

21.9. Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.

22. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 22.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária no prazo de até 1 (um) dia nas áreas da Secretaria Municipal de Saúde, para efeito de posterior verificação de sua conformidade no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 22.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 22.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 22.4.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 22.5.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 22.6.** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

22.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

22.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

22.9. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

O prazo de validade;

A data da emissão;

Os dados do contrato e do órgão contratante;

O período respectivo de execução do contrato;

O valor a pagar;

22.11. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

22.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

22.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

22.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

22.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

22.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

22.17. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados a partir de adimplemento a que se referir, mediante a Nota Fiscal/Fatura que deverá ser apresentada pela Contratada, atestada e visada por 2 (dois) servidores da Secretaria requisitante responsáveis pelo recebimento.

22.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento:

22.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

22.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 22.21.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 22.22.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 22.23.** O contratado 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 favorecido previsto na referida Lei Complementar.

23. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

- 23.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR VALOR UNITÁRIO.

Forma de fornecimento

- 23.2.** O fornecimento do objeto será parcelado de acordo com a demanda correspondente as necessidades do setor de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde.

Exigências de habilitação

- 23.3.** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 23.4.** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 23.5.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 23.6.** Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 23.7.** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 23.8.** Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 23.9.** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 23.10.** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 23.11.** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 23.12.** Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 23.13.** Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 23.14.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 23.15.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 23.16.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 23.17.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 23.18.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- 23.19.** Certidão Negativa de Idoneidade e de Impedimento – Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);
- 23.20.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 23.21.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 23.22.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 23.23.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 23.24.** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 23.25.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- 23.26.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 23.27.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 23.28.** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 23.29.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 23.30.** Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 23.31.** Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 23.32.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação 10% do valor total estimado da contratação pela Administração.
- 23.33.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 23.34.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

- 23.35.** Atestado de Capacidade Técnica: Emitido por outras empresas ou órgãos públicos, comprovando que a empresa já forneceu produtos similares em quantidade e qualidade compatíveis com o objeto da licitação.
- 23.36.** Licenças Sanitárias: Alvará Sanitário emitido pela vigilância sanitária local, comprovando que a empresa está apta a operar no segmento de gêneros alimentícios.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 23.37.** Autorização de Alvará de Funcionamento da empresa expedido pelo órgão competente;
- 23.38.** Apresentação de Licenciamento Sanitário Estadual ou Municipal (Alvará Sanitário) de acordo com o Decreto – Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos que devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual ou municipal, e nos termos do Art. 10, Inciso IV, da Lei 6.437/77;
- 23.39.** Atestado de Capacidade Técnica expedido pra pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, comprovando experiência anterior na execução de serviço igual ou similar ao objeto, compatíveis em características, quantidades e prazos com as especificações constantes no Termo de Referência;
- 23.40.** Caso entenda necessário, o pregoeiro, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços;
- 23.41.** Apresentar Certificado de Inspeção Sanitária emitido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (ou equivalente) do Município sede da Licitante, ou do Governo Federal Referente às instalações da empresa, comprovando que a mesma está apta a armazenar e comercializar produtos alimentícios, conforme prevê o artigo 45 e 46 do Decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969;
- 23.42.** A licitante também deverá apresentar junto à sua proposta de preços declaração formal, informando que possui caminhão frigorífico para transporte de produtos refrigerados e se compromete ao fornecimento de produtos em bom estado de conservação, com embalagens, tanto secundárias quanto primárias sem avarias, ou falta, totalmente congelados ne com identificação legível do lote e validade de produtos;
- 23.43.** Para produtos de origem Animal deverão apresentar, para fins de qualificação técnica, declaração formal assinada por Médico Veterinário, Zootecnista ou outro profissional técnico competente informando que os produtos animais são originários de estabelecimentos frigoríficos submetidos à Fiscalização Sanitária Federal, Estadual ou Municipal, conforme disposto nas Leis nº 7.889 de 23 novembro de 1989 e nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950.

24. SANÇÕES CONTRATUAIS

- 24.1.** A empresa vencedora deverá obedecer aos critérios estabelecidos neste instrumento, além de observar qualquer outra cláusula disposta em qualquer outro instrumento vinculativo a contratante e a contratada, a sua não observância implicara em multas e advertências estabelecidas no artigo 155 da lei 14.133/2021.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

- 24.2.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.
- 24.3.** A multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.
- 24.4.** Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 24.5.** A inobservância, pela contratada, de cláusula ou obrigação constante deste Termo de Referência autorizará a contratante a aplicar-lhe as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, ou seja:

I - Advertência;

II - Multa a ser cobrada segundo os seguintes critérios:

- Pela inexecução total do objeto do contrato, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal estimado dos serviços contratados;
- Pelo retardamento no início da prestação dos serviços contratados, multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor estimado dos serviços em atraso até o 10º dia, data a partir da qual se caracterizará o inadimplemento absoluto;
- Pela inexecução parcial, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente à parcela dos serviços não executados ou executados em desacordo com o presente contrato ou com as normas legais e infralegais aplicáveis à espécie;
- Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto do contrato, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o valor mensal estimado dos serviços contratados;
- Pela rescisão do contrato por culpa da contratada, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado dos serviços contratados.

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

24.6. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

24.7. As sanções previstas nos incisos III e IV do item anterior poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

- a) Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

25. EXTINÇÃO CONTRATUAL

25.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, os itens mencionados nos artigos 137 a 139, da lei 14.133/2021.

26. RESCISÃO CONTRATUAL

26.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas seguintes hipóteses, em conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021 e suas regulamentações:

- a) Por mútuo acordo entre as partes, mediante prévia negociação e formalização por escrito;
- b) Por descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato decorrente da licitação, observados os procedimentos legais;
- c) Por inexecução total ou parcial do contrato enseja a rescisão;
- d) Por interesse público, devidamente fundamentado pela Administração, mediante processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

26.2. Nos casos de rescisão contratual, serão observados os direitos e obrigações das partes estabelecidos na legislação vigente, bem como as cláusulas contratuais pertinentes.

26.3. Em caso de rescisão por descumprimento das obrigações contratuais pelo contratado, este estará sujeito às sanções previstas na legislação, conforme estabelecido na cláusula correspondente deste Termo de Referência.

27. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

27.1. No anexo II encontra-se a descrição pormenorizada dos setores.

28. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

28.1. O custo total estimado para a contratação é de R\$ 1.008.457,12 (um milhão, oito mil, quatrocentos e cinquenta e sete reais e doze centavos) conforme anexo III, desta forma trata-se do valor de referência para a aplicação do MENOR VALOR UNITÁRIO, conforme custos unitários e projeção apostos no Estudo Técnico Preliminar.

28.2. Cabe ressaltar que o valor estimado não equivale a pesquisa de preço, o valor estimado da contratação será definido posterior a pesquisa de mercado realizada pelo Departamento de Compras, setor responsável por essas informações, conforme regulamento do município.

29. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

SMS	Fonte de Recursos:	1635;
	Programa de Trabalho:	16.020.10.122.0010.2.165;
	Elemento de Despesa:	3.3.90.30.02.00.00;

Saquarema, 06 de janeiro de 2025.

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Victoria Verissimo Cunha

Matrícula: 930824-2

Fundo Municipal de Saúde

Caroline Oliveira Costa da Silva

Matrícula: 932097

Fundo Municipal de Saúde

Gabriel Nascimento Machado

Matrícula: 9262-1

Fundo Municipal de Saúde

Thayane do Nascimento Silveira

Matrícula: 954.594

Fundo Municipal de Saúde

AUTORIDADE MÁXIMA

João Alberto Teixeira Oliveira

Matrícula: 80.101

Secretário Municipal de Saúde

Ordenador de despesa do FMS

Processo nº: 8.936/2024

Fls: _____ Rubrica: _____

ANEXO I

MEMÓRIA DE

CÁLCULO