

ANEXO IX TERMO DE REFERÊNCIA

1.0. OBJETO:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E LATICÍNIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES/DEMANDAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND) DO HOSPITAL MUNICIPAL DR. GIL ALVES DO MUNICÍPIO DE BOCAIUVA MG.

2.0. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	Bebida a Base de Proteínas de Soja Bebida a base de proteína de soja, sem lactose. Enriquecido com vitaminas. Apresentação em embalagem tetrapack contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem tetrapack de 1L.	Unidade	300,0000
2.	Bebida a Base De Proteínas de Soja com Suco de Frutas Bebida a base de proteína de soja, com suco de frutas, sem lactose. Enriquecido com vitaminas. Apresentação em embalagem tetrapack contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem tetrapack de 1L.	Unidade	300,0000
3.	Bebida Fermentada / Fardo Bebida <u>lática fermentada</u> por lactobacilos vivos, constituída de leite integral e/ou desnatado, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	Fardo	300,000
4.	Biscoito de Queijo Biscoito salgado, tipo de queijo, composição: fécula de mandioca, polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, leite, queijo minas. Apresentação unidade aproximada de 0,025g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	700,0000
5.	Biscoito Toalha Biscoito salgado, tipo toalha, composição: polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, água. Apresentação unidade aproximada de 0,025g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	500,0000
6.	Iogurte / Bandeja	Unidade	300,0000

	Iogurte, leite integral, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja		
7.	Iogurte Desnatado / Bandeja Iogurte, leite desnatado, sem açúcar, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	Unidade	200,0000
8.	Iogurte sem Lactose / Bandeja Iogurte, leite sem lactose, sem açúcar, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	Unidade	200,0000
9.	Leite Pasteurizado Leite in natura, integral, tipo C, pasteurizado. Apresentação em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1L.	Pacote	27.000,0000
10.	Leite Semidesnatado Zero Lactose Leite semidesnatado com enzima lactase. Apresentação em embalagem tetrapack contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1L.	Unidade	1.000,0000
11.	Pão de Doce Tipo Batata Pão doce, tipo batata, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, leite, ovos e batata. Apresentação unidade aproximada de 50g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	4.000,0000
12.	Pão de Forma Integral Pão de forma, tipo integral, composição: farinha de trigo integral, fermento biológico, açúcar mascavo, conservador estabilizante. Apresentação em embalagem de plástico atóxico. Embalagem aproximada 400g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	300,0000
13.	Pão de Forma Tradicional Pão de forma, tipo tradicional, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, leite em pó, anti-mofo. Apresentação em embalagem de plástico atóxico. Embalagem aproximada 400g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	700,0000
14.	Pão de Queijo Pão salgado, tipo de queijo, composição: fécula de mandioca, polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, leite, queijo minas. Apresentação unidade aproximada de 0,015g. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.	Quilograma	1.000,0000

15.	Pão De Sal Francês Pão de sal, tipo francês, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina. Apresentação unidade aproximada de 50g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	Quilograma	7.000,0000
16.	Queijo Minas Queijo branco, tipo minas frescal, peça, resfriado. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Peso aproximado: 500g. Unidade de Fornecimento: UND	Unidade	100,0000
17.	Queijo Mussarela Queijo tipo mussarela, resfriado, fatiado no dia da entrega. Fatias de aproximadamente 30 grs. Sabor e cheiro próprio, sem manchas, acondicionado em bandejas de isopor, contendo peso, validade e registro do SIF. Unidade de Fornecimento: QUILOGRAMA	Quilograma	200,0000
18.	Salgado Assado Mini salgado, tipo assado, recheado, diversos: Esfiha de carne; Esfiha de frango; Pastel assado de frango; Empada de frango; Folhado de presunto e queijo; Folhado de frango; Folhado tipo Romeu e Julieta. Apresentação unidade aproximada de 20g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	Quilograma	700,0000
19.	Salgado Frito Mini salgado, tipo frito, recheado, diversos: Coxinha de frango; Risole de presunto e queijo; Bolinha de queijo; Croquete de carne; Quibe; Pastel pururuca de carne. Apresentação unidade aproximada de 20g <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	Quilograma	700,0000
20.	Sorvete Sorvete em massa, sabores variados, 200 ml. Unidade de fornecimento: pote de 200ml.	Unidade	940,0000

3.0.JUSTIFICATIVA

3.1. A aquisição de material de consumo produtos de panificação e laticínios para o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) visa atender as necessidades da Unidade de Produção de Refeições do Hospital Municipal Dr. Gil Alves.

3.2. Esta por sua vez, na sua complexidade, atende todas as faixas etárias a constar o público infantil desde o seu nascimento até a primeira infância e adolescência, público adulto e idoso. Todos estes públicos, mediante suas particularidades e necessidades recebem da unidade hospitalar e do serviço de nutrição o aporte nutricional necessário à sua recuperação.

3.3. Assim a incorporação dos produtos de laticínios e panificação são supra importante na

rotina alimentar do paciente internado uma vez que proporciona ao setor responsável à condição de ofertar alimentos básicos da alimentação humana que por suas qualidades nutricionais corroboram com a recuperação deste paciente uma vez já debilitado de uma forma rápida e efetiva. Estes produtos permitem a elaboração de desjejuns, pequenos lanches, molhos e cremes que por ora são ofertados aos pacientes durante a sua permanência na instituição hospitalar.

3.4. Abertura do atual processo licitatório tem por finalidade atender às necessidades do setor de Nutrição e Dietética que se dá a aquisição do objeto deste processo, faz-se imprescindível para garantir minimamente um insumo essencial às atividades diárias da unidade de produção.

3.5. O sucesso do processo licitatório através do Pregão Eletrônico viabiliza a sistematização adequada do setor de produção e agrega maior praticidade aos processos contínuos da unidade.

4.0. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

4.1. A natureza do objeto a ser contratado é de natureza comum nos termos do parágrafo único, do artigo 1º, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, e as especificações dos materiais estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e que as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

5.0. DO PLANEJAMENTO

5.1. O processo licitatório encontra-se amparado pela adequação orçamentária e é compatível com a Lei de diretrizes Orçamentárias.

Orgão 20 Hospital Municipal Dr Gil Alves

Unidade Orçamentária 02 Serviços Médicos-Hospitalares

SubUnidade Orçamentária 01 Serviços Médicos-Hospitalares

10.302.0011.2211 Manutenção dos Atendimentos, Internações, Enfermaria e Ambulatório

33903000 Material de Consumo 1500001002 Recursos Não Vinculados de Impostos Ficha 1860

33903000 Material de Consumo 1600000000 Transferências Fundo a Fundo Ficha 1861

33903000 Material de Consumo 1621000000 Transferências Fundo a Fundo Ficha 1862

33903000 Material de Consumo 1600003110 Transferências Fundo a Fundo Ficha 2060

5.2. A estimativa do valor da contratação encontra-se amparada por orçamentos realizados pelo setor de Compras, cujo custo estimado total da contratação é de **R\$ 542.144,33** (quinhentos e quarenta e dois mil, cento e quarenta e quatro reais e trinta e três centavos) e o mapa de apuração segue em anexo assinado pela Analista de Compras.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
1.	Bebida a Base de Proteínas de Soja Bebida a base de proteína de soja, sem lactose. Enriquecido com vitaminas. Apresentação em embalagem tetrapack contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem tetrapack de 1L.	300,00	Unidade	R\$ 9,75	R\$ 2.925,00
2.	Bebida a Base De Proteínas de Soja com Suco de Frutas Bebida a base de proteína de soja, com suco de frutas, sem lactose. Enriquecido com vitaminas. Apresentação em embalagem tetrapack contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem tetrapack de 1L.	300,00	Unidade	R\$ 9,90	R\$ 2.970,00
3.	Bebida Fermentada / Fardo Bebida <u>lática fermentada</u> por lactobacilos vivos, constituída de leite integral e/ou desnatado, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	300,00	Fardo	R\$ 13,80	R\$ 4.140,00
4.	Biscoito de Queijo Biscoito salgado, tipo de queijo, composição: fécula de mandioca, polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, leite, queijo minas. Apresentação unidade aproximada de 0,025g. <i>Os produtos deverão ser entregues</i>	700,00	Quilograma	R\$ 35,9667	R\$ 25.176,69

	<i>prontos para consumo.</i>				
5.	Biscoito Toalha Biscoito salgado, tipo toalha, composição: polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, água. Apresentação unidade aproximada de 0,025g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	500,00	Quilograma	R\$ 37,30	R\$ 18.650,00
6.	Iogurte / Bandeja Iogurte, leite integral, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	300,00	Unidade	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
7.	Iogurte Desnatado / Bandeja Iogurte, leite desnatado, sem açúcar, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	200,00	Unidade	R\$ 11,50	R\$ 2.300,00
8.	Iogurte sem Lactose / Bandeja Iogurte, leite sem lactose, sem açúcar, tipo polpa de fruta, sabores sortidos, contendo 06 unidades de 90 grs. Rótulo com dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90 Kcal o pote. Unidade de fornecimento: Bandeja	200,00	Unidade	R\$ 14,00	R\$ 2.800,00
9.	Leite Pasteurizado Leite in natura, integral, tipo C, pasteurizado. Apresentação em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1L.	27.000,00	Pacote	R\$ 6,3333	R\$ 170.999,10
10.	Leite Semidesnatado Zero Lactose Leite semidesnatado com enzima lactase. Apresentação em embalagem tetraparck contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1L.	1.000,00	Unidade	R\$ 8,1667	R\$ 8.166,70
11.	Pão de Doce Tipo Batata Pão doce, tipo batata, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, leite, ovos e batata. Apresentação unidade aproximada de 50g.	4.000,00	Quilograma	R\$ 16,2667	R\$ 65.066,80

	<i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>				
12.	Pão de Forma Integral Pão de forma, tipo integral, composição: farinha de trigo integral, fermento biológico, açúcar mascavo, conservador estabilizante. Apresentação em embalagem de plástico atóxico. Embalagem aproximada 400g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	300,00	Quilograma	R\$ 9,30	R\$ 2.790,00
13.	Pão de Forma Tradicional Pão de forma, tipo tradicional, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, leite em pó, anti-mofo. Apresentação em embalagem de plástico atóxico. Embalagem aproximada 400g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	700,00	Quilograma	R\$ 7,00	R\$ 4.900,00
14.	Pão de Queijo Pão salgado, tipo de queijo, composição: fécula de mandioca, polvilho, ovos, sal, açúcar, óleo de soja, leite, queijo minas. Apresentação unidade aproximada de 0,015g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	1.000,00	Quilograma	R\$ 39,6333	R\$ 39.633,30
15.	Pão De Sal Francês Pão de sal, tipo francês, composição: farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina. Apresentação unidade aproximada de 50g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	7.000,00	Quilograma	R\$ 15,60	R\$ 109.200,00
16.	Queijo Minas Queijo branco, tipo minas frescal, peça, resfriado. Apresentação em embalagem plástica à vácuo transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficial de acordo com o Ministério da Agricultura, Resolução da Anvisa e Vigilância Sanitária. Peso aproximado: 500g. Unidade de Fornecimento: UND	100,00	Unidade	R\$ 25,00	R\$ 2.500,00
17.	Queijo Mussarela Queijo tipo mussarela, resfriado, fatiado no dia da entrega. Fatias de aproximadamente 30 grs. Sabor e cheiro próprio, sem manchas, acondicionado em bandejas de isopor, contendo peso, validade e registro do SIF. Unidade de Fornecimento: QUILOGRAMA	200,00	Quilograma	R\$ 50,6333	R\$ 10.126,66
18.	Salgado Assado Mini salgado, tipo assado, recheado, diversos: Esfiha de carne; Esfiha de frango; Pastel assado de frango; Empada de frango; Folhado de presunto e queijo; Folhado de	700,00	Quilograma	R\$ 44,9667	R\$ 31.476,69

	frango; Folhado tipo Romeu e Julieta. Apresentação unidade aproximada de 20g. <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>				
19.	Salgado Frito Mini salgado, tipo frito, recheado, diversos: Coxinha de frango; Risole de presunto e queijo; Bolinha de queijo; Croquete de carne; Quibe; Pastel pururuca de carne. Apresentação unidade aproximada de 20g <i>Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo.</i>	700,00	Quilograma	R\$ 45,6697	R\$ 32.176,69
20.	Sorvete Sorvete em massa, sabores variados, 200 ml. Unidade de fornecimento: pote de 200ml.	940,00	Unidade	R\$ 3,6667	R\$ 3.446,70
				Valor Total	R\$ 542.144,33

5.3. Os itens solicitados não necessitam de logística reversa.

6.0. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO

6.1. Atestado prazo de entrega dos bens é de até 10 (DEZ) dias CORRIDOS, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pela Chefe de divisão de compras, o local de entrega será no almoxarifado do HOSPITAL MUNICIPAL DE BOCAIUVA DR GIL ALVES localizada na PRAÇA ZICO CALDEIRA, 50, CENTRO – BOCAIUVA-MG de segunda à sexta-feira (exceto feriados) das 08:00h às 12:00h e de 14:00h às 17:00h.

6.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 03 (TRÊS) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da Contratante:

- 7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- 7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 8.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, procedência e prazo de validade;
- 8.1.2. 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);
- 8.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

8.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9.0. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS:

9.1. Apresentarem qualidade, integridade da embalagem, sem falhas ou quaisquer outras avarias:

9.1.1. Serem transportados adequadamente de acordo com as condições em que se mantida sua qualidade;

9.1.2. Serem acondicionados em embalagens lacradas, devidamente identificados em perfeitas condições de armazenagem;

9.1.3. Os produtos em desacordo com a solicitação da compra ou a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela Contratada;

9.1.4. A validade do Registro no Ministério da Saúde estela nível nas embalagens dos medicamentos;

10.0. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11.0. DA ALTERAÇÃO DA SUBJETIVA

11.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12.0. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, 1 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação da qualidade do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.

13.0. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

13.1. Alvará de localização e Funcionamento expedido pela prefeitura da sede da licitante.

14.0. DA VIGÊNCIA

14.1. O prazo de vigência do processo será de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.

15.0. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. Nos termos do art.117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15.2. O controle e fiscalização do Contrato serão conforme portaria nº28/2024, de 30 de abril de 2024, elaborada nos termos do Decreto Municipal 8.367/2023.

15.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com os artigos. 119,120 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

15.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16.0. DO PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

16.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021.

16.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

16.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

16.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

16.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

16.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

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

16.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

16.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

16.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

16.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

17.0. DO REAJUSTE

17.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis durante a vigência do Contrato, salvo as situações previstas em lei sob a base do cálculo perante o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), que tratam da revisão e do reequilíbrio de preços conforme artigo art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

Art. 134. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

18.0. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

18.2. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais e/ou equipamentos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

18.3. Na substituição de materiais e/ou equipamentos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

19.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, no seu artigo 155, a Contratada que:

Art. 155.O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Dar causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções de acordo com o Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - As naturezas e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - Quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II - Quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

19.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará de acordo com o art. 156 desta Lei, a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

19.4. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Prefeitura de Bocaiúva, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

19.4.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (QUINZE) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.5. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Prefeitura ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

19.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

19.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.10. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município.

BOCAIUVA-MG, 07 de janeiro de 2025.

Vanessa Santos Silva

Coordenadora do Serviço de Nutrição e Dietética.

Sidicley Admas Freire

Diretor Técnico