

**ANEXO IX TERMO DE REFERÊNCIA**

**1.0. OBJETO:**

**1.1.** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS- CARNES) 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 DOS ITENS:**

Item n.º.	Especificação	Unidade de medida	Quantidade estimada
01	<b>BACON DEFUMADO</b> Bacon suíno defumado, 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	500
02	<b>CARNE BOVINA LAGARTO</b> Carne bovina salgada <b>LAGARTO</b> , corte em cubos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	2.000
03	<b>CARNE BOVINA COXÃO MOLE</b> Carne bovina tipo <b>COXÃO MOLE</b> , corte em bifes finos amaciados, congelada / resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não superior a 30 dias. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1Kg.	KG	3.000
04	<b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA</b> Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1Kg.	KG	3.000
05	<b>CARNE BOVINA PATINHO</b> Carne bovina magra <b>PATINHO</b> , corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	2.700
06	<b>CARNE SUÍNA LOMBO</b> Carne suína tipo <b>LOMBO</b> , livre de gordura e de aparas, resfriada. Características adicionais aspecto firme, sem escurecimento. Apresentação, em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	2.250

07	<b>COSTELA GAÚCHA</b> Carne bovina, tipo costela gaúcha, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico. Embalagem de 01 kg.	PCT	720
08	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Carne de frango tipo <b>COXA E SOBRECOXA</b> , resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	5.500
09	<b>FÍGADO BOVINO</b> <b>FÍGADO</b> bovino, em bifes finos, resfriado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem de 1kg. Embalagem de 1Kg.	KG	720
10	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Carne de frango tipo <b>FILÉ DE PEITO</b> , limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica, 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	3.600
11	<b>FILE DE PEIXE MERLUZA</b> Filé de peixe tipo <b>MERLUZA</b> , limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de aproximadamente 120g. Características adicionais congelados a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica lacrada, 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	720
12	<b>LINGUIÇA CALABREZA</b> Linguiça suína tipo <b>CALABREZA</b> defumada, sem pimenta, resfriada. 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. Embalagem de 1Kg.	KG	360
13	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> <b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> tipo fina, resfriada. Apresentação em embalagem plástica, 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. Embalagem de 1Kg.	KG	360
14	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> <b>LINGUIÇA TOSCANA</b> mista (bovina e suína), sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	720
15	<b>MORTADELA DEFUMADA FATIADA</b> Mortadela defumada, fatiada, resfriada. 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.	KG	100

	Embalagem em pacotes de 200g.		
16	<b>PRESUNTO</b> Presunto suíno, fatiado, sem capa de gordura, resfriado, com cor, sabor e odor característico do produto. Embalagem adequada contendo rótulo de informação do produto e validade. Embalagem em pacotes de 200g.	KG	75
17	<b>TOUCINHO DE BARRIGA</b> Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente, no rótulo devem estar impressa de forma clara, indelével e indispensável a identificação do produto, nome, marca e endereço do fabricante, prazo de validade e peso e número de registro no órgão competente e carimbo do SIF. Embalagem de 1Kg.	KG	1.000
18	<b>SALSICHA</b> Carne mecanicamente separada de aves e carne suína, de boa qualidade. Embalagem lacrada, contendo data de fabricação e validade. Embalagem, contendo etiqueta de peso. Embalagem de 2,5Kg.	KG	90

**2.1.** As quantidades solicitadas da aquisição de fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis- carnes) estão ajustadas às necessidades atuais, e ao novo modelo de gestão do Hospital Municipal Dr. Gil Alves, visando a excelência no atendimento e no cuidado prestado aos pacientes no Hospital Municipal Dr. Gil Alves, tendo como objetivo oferecer serviços que atendam e superem as expectativas dos usuários, com eficiência, eficácia e efetividade.

### **3.0. DA JUSTIFICATIVA:**

**3.1.** A presente aquisição se justifica, visando sempre os clientes e funcionários da unidade do Hospital Dr. Gil Alves do Município de Bocaiúva - MG, que em sua estadia nesta instituição necessitam receber refeições nutritivas e diversificadas para contemplar a rotina alimentar saudável e eficiente ao tratamento medicamentoso recebido pelo paciente.

**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 e manutenção física.

**3.3.** Os itens Não Perecíveis são utilizados na elaboração de pequenas e grandes refeições, que somam uma oferta diária de 06 refeições para cada paciente e 05 refeições para seus colaboradores, a saber: Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Ceia. Estes insumos possuem uma durabilidade maior e são obtidos para contemplar 30 dias.

**3.4.** A humanização é um dos pilares norteadores das práticas de humanização em todas as instâncias do Sistema Único de Saúde (SUS). Significa então, ofertar um atendimento de

qualidade, com avanços tecnológicos no acolhimento, na melhoria dos ambientes de cuidado, como também com uma alimentação equilibrada, na busca de tornar o cuidado para com o paciente mais afetivo, considerando-o em sua integralidade. O hospital é um cenário que desperta tensão e incertezas, uma vez que o vínculo com esse local se dá por meio de uma situação difícil e delicada de morbidade e compreender que o paciente é um ser individual, portador de crenças, valores, sentimentos, desejos e perspectivas e não só tratar apenas uma doença específica, é a definição de humanização hospitalar. Nesta mesma perspectiva, a alimentação desempenha uma função terapêutica e vem sendo aprimorada com o avanço de conhecimentos relacionados à dietoterápica, com novas abordagens vinculadas à terapia nutricional e ao seu papel relevante no tratamento e na recuperação do paciente. O aspecto nutricional dos alimentos não é o único fator importante, pois a refeição representa um modo, um estilo e um hábito de se alimentar. Comer no hospital compreende inúmeras dimensões, tais como, impressões, lembranças, discursos e comportamentos alimentares. Por isso, a ingestão de alimentos no ambiente hospitalar inclui fatores subjetivos que precisam ser considerados e respeitados. A alimentação hospitalar deve ser equilibrada, saudável e tem a função de garantir o aporte de nutrientes e, assim, preservar ou recuperar o estado nutricional do paciente, pelo seu papel coterapêutico em doenças crônicas, por seus atributos psicossensoriais e simbólicos, que pode atenuar o sofrimento durante o período de internação hospitalar, em que o paciente está separado de suas atividades e papéis desempenhados na família, ansioso pelo próprio adoecimento, pela disciplina e pelos procedimentos hospitalares, muitas vezes pouco compreendidos.

**3.5.** Os objetos desta solicitação, todos, tem na sua aquisição a imprescindibilidade e assim torna-se crucial sua permanência no processo vindouro, visto que os mesmos tem boa aceitação frente a todos os públicos alcançados pelo serviço de nutrição.

**3.6.** Sendo assim, a quantidade a quantidade solicitada se justifica pelos quantitativos adquiridos nos últimos meses (12 meses), onde levantamos a média aproximada de aquisição de cada produto.

#### **4.0. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:**

**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.

20.02.01

10.302.0011.2211 MANUTENÇÃO DOS ATENDIMENTOS, INTERNAÇÕES, ENFERMARIA E AMBULATÓRIO

33903000 MATERIAL DE CONSUMO 1500001002 RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS FICHA 2064

33903000 MATERIAL DE CONSUMO 1600000000 TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO FICHA 2065

33903000 MATERIAL DE CONSUMO 1621000000 TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO FICHA 2066

**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\$ 755.236,70 (setecentos e cinquenta e cinco mil, duzentos e trinta e seis reais, setenta centavos) e o mapa de apuração segue em anexo assinado pela analista de compras.

Item	Descrição/Especificação	Unidade de medida	Quant. estimada	Valor médio	Valor Total
1.	<b>BACON DEFUMADO</b> Bacon suíno defumado, 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	500	R\$ 34,64	R\$ 17.320,00
2.	<b>CARNE BOVINA LAGARTO</b> Carne bovina salgada <b>LAGARTO</b> , corte em cubos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	2.000	R\$ 39,76	R\$ 119.280,00
3.	<b>CARNE BOVINA COXÃO MOLE</b> Carne bovina tipo <b>COXÃO MOLE</b> , corte em bifes finos amaciados, congelada / resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não superior a 30	KG	3.000	R\$ 37,69	R\$ 75.380,00

	dias. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1Kg.				
4.	<b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA</b> Carne bovina tipo <b>PATINHO</b> moída, limpa, congelada/resfriada. Apresentação em embalagem plástica transparente, com selo de inspeção federal (SIF). Data de fabricação não superior a 30 dias. Unidade de Fornecimento: Embalagem de 1Kg.	KG	3.000	R\$ 40,52	R\$ 109.412,91
5.	<b>CARNE BOVINA PATINHO</b> Carne bovina magra <b>PATINHO</b> , corte em cubos pequenos, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	2.700	R\$ 39,35	R\$ 118.035,00
6.	<b>CARNE SUÍNA LOMBO</b> Carne suína tipo <b>LOMBO</b> , livre de gordura e de aparas, resfriada. Características adicionais aspecto firme, sem escurecimento. Apresentação, em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	2.250	R\$ 25,04	R\$ 56.334,38
7.	<b>COSTELA GAÚCHA</b> Carne bovina, tipo costela gaúcha, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico. Embalagem de 01 kg.	PCT	720	R\$ 25,32	R\$ 18.232,78
8.	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Carne de frango tipo <b>COXA E SOBRECOXA</b> , resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	5.500	R\$ 11,68	R\$ 64.253,75
9.	<b>FÍGADO BOVINO</b> <b>FÍGADO</b> bovino, em bifes finos, resfriado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem de 1kg. Embalagem de 1Kg.	KG	720	R\$ 18,26	R\$ 13.149,58
10.	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> Carne de frango tipo <b>FILÉ DE PEITO</b> , limpa, sem ossos, sem pele. Características adicionais congeladas a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem	PCT	3.600	R\$ 19,66	R\$ 70.790,40

	plástica, 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. Embalagem de 1Kg.				
11.	<b>FILE DE PEIXE MERLUZA</b> Filé de peixe tipo <b>MERLUZA</b> , limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de aproximadamente 120g. Características adicionais congelados a 12 graus celsius (-). Apresentação em embalagem plástica lacrada, 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. Embalagem de 1Kg.	PCT	720	R\$ 39,59	R\$ 28.502,42
12.	<b>LINGUIÇA CALABREZA</b> Linguiça suína tipo <b>CALABREZA</b> defumada, sem pimenta, resfriada. 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. Embalagem de 1Kg.	KG	360	R\$ 23,79	R\$ 8.565,59
13.	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> <b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> tipo fina, resfriada. Apresentação em embalagem plástica, 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. Embalagem de 1Kg.	KG	360	R\$ 22,03	R\$ 7.929,61
14.	<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> <b>LINGUIÇA TOSCANA</b> mista (bovina e suína), sem pimenta, resfriada. Apresentação em embalagem plástica 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. Embalagem de 1Kg.	KG	720	R\$ 21,83	R\$ 15.719,98
15.	<b>MORTADELA DEFUMADA FATIADA</b> Mortadela defumada, fatiada, resfriada. 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. Embalagem em pacotes de 200g.	KG	100	R\$ 20,84	R\$ 2.084,25
16.	<b>PRESUNTO</b> Presunto suíno, fatiado, sem capa de gordura, resfriado, com cor, sabor e odor característico do produto. Embalagem adequada contendo rótulo de informação do produto e	KG	75	R\$ 24,55	R\$ 1.841,06

	validade. Emablagem em pacotes de 200g.				
17.	<b>TOUCINHO DE BARRIGA</b> Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente, no rótulo devem estar impressa de forma clara, indelével e indispensável a identificação do produto, nome, marca e endereço do fabricante, prazo de validade e peso e número de registro no órgão competente e carimbo do SIF. Embalagem de 1Kg.	KG	1.000	R\$ 13,87	R\$ 1.248,30
18.	<b>SALSICHA</b> Carne mecanicamente separada de aves e carne suína, de boa qualidade. Embalagem lacrada, contendo data de fabricação e validade. Embalagem, contendo etiqueta de peso. Embalagem de 2,5Kg.	KG	90	R\$ 27,16	R\$ 27.156,70
<b>VALOR TOTAL R\$ 755.236,70</b>					

**6.0. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA:**

**6.1.** A contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento (OF), expedida pelo departamento responsável.

**6.2.** Caso a contratada não puder realizar a entrega neste prazo, deverá ser comunicado a contratante através de ofício, a justificativa poderá ser aceita ou recusada, sendo aceita a contratada deverá cumprir o prazo solicitado, se recusada, fica vigente o prazo de entrega descrito neste termo, sendo cabível punições administrativas caso não seja cumprido;

**6.3.** **A contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da contratada para terceiros, sejam projetistas, técnicos ou outros profissionais;**

**6.4.** Entrada e saída de materiais durante a execução dos serviços de entrega deverão obedecer a uma programação previamente estabelecida, de forma que não interfira na rotina do hospital, e deverá ser acompanhada por funcionários do mesmo;

**6.5.** Deverá responder por danos causados diretamente ao contratante ou terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do serviço de entrega, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento pela contratante;

**6.6.** Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

**6.7.** E obrigação da contratada entregar os itens que necessitem de embalagens intactas, para não comprometer o seu funcionamento, se houver embalagens com rasura poderá sofrer recusa no recebimento do material descrito neste termo.

## **7.0. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS:**

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

**7.1.1.** Serem transportados adequadamente de acordo com as condições em que se mantida sua qualidade, de acordo com a RDC 216/04 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), onde estabelece normas de transporte de alimentos perecíveis incluindo as Carnes;

**7.1.2.** Serem acondicionados em embalagens adequadas, devidamente identificados em perfeitas condições de armazenagem;

**7.1.3.** Os produtos em desacordo com a solicitação da compra ou a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela contratada;

**7.1.4.** A quantidade esteja de acordo com a solicitada na nota de empenho.

## **8.0. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**8.1.** São obrigações da contratante proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do termo contratual;

**8.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no termo de referência e seus anexos;

**8.3.** 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;

**8.4.** Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

**8.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

**8.6.** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência e seus anexos;

**8.7.** 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.

**9.0. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

**9.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

**10.0. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:**

**10.1.** 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.

**11.0. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

**11.1.** O controle e fiscalização da ata de registro de preços serão conforme portaria nº28/2024, de 30 de abril de 2024, elaborada nos termos do decreto municipal 8.367/2023.

**11.2.** 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.

**11.3.** A fiscalização de que trata este item não exclui e 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.

**11.4.** 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.

**12.0. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

**12.1.** Alvará de localização e funcionamento expedido pela prefeitura da sede da licitante.

**12.2.** 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. LOCAL DE ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

**13.1.** 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 das 14:00h às 17:00h.

**13.2.** A as mercadorias deverão ser entregues de acordo com o encaminhado pela ordem de fornecimento (OF) no prazo de até 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da ordem de fornecimento pela contratada.

**13.3.** 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

**14.0. DOS PREÇOS:**

**14.1.** Nos preços unitários resultantes do desconto proposto deverão estar incluídos todos os custos operacionais da atividade, incluindo frete, embalagem, seguro, tributos incidentes, bem como as demais despesas diretas e indiretas, sem que caiba direito à proponente de reivindicar custos adicionais.

**15.0. DO PAGAMENTO:**

**15.1.** 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 pela contratada;

**15.2.** Considera - se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestara execução do objeto da ata de registro de preço;

**15.3.** 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.

**15.4.** Constatando - se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da instrução normativa nº3, de 26 de abril de 2018;

**15.5.** 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;

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

**15.7.** 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 termo de referência;

**15.8.** 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;

**15.9.** 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 como poder público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da instrução normativa nº 3 de 26 de abril de 2018;

**15.10.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

**15.11.** 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;

**15.12.** 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;

**15.13.** 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;

**15.14.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

**15.15.** 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.

**16.0. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**

**16.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84, da Lei 14.133/2021. Sendo realizada uma pesquisa de preços para que seja fomentado o preço mais vantajoso podendo ser prorrogado o seu saldo inicial por mais 12(doze) meses, para o eventual fornecimento dos itens.

**17.0. DO REAJUSTE:**

**17.1.** Os preços serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da ata do registro de preços, 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 insumos alimentares, porventura entregues com defeito, danificados, estragados, ou não compatíveis com as especificações do termo.

**18.3.** Na substituição de materiais e/ou insumos alimentares 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, 02 DE ABRIL DE 2025.

---

VANESSA SANTOS SILVA  
COORDENADORA DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.

---

SIDICLEY ADMAS FREIRE  
DIRETOR TÉCNICO