

TERMO DE REFERÊNCIA**ANEXO VI - EDITAL 012/2023****1. DO OBJETO****REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE MÍNIMA POR PEDIDO: HHMO	HHMO 2023	QUANTIDADE MÍNIMA POR PEDIDO: CAPS	CAPS 2023	QT TOTAL
001	ACHOCOLATADO EM PÓ (400g): produto obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite, açúcar, maltodextrina, minerais, vitaminas, aromatizantes, emulsificante, lecitina de soja, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, teor de umidade máxima de 3% P/P.	und	3	200	35	455	655
002	AÇÚCAR CRISTAL (5kg): cor branca, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			11	143	143
003	AÇÚCAR FIT (500g): sacarose, edulcorante sucralose e antiemectante dióxido de silício.	und			44	572	572
004	ADOÇANTE LÍQUIDO (100ml): 1ª (primeira) qualidade.	und	4	300	70	910	1.210
005	AMENDOIM (500g): tipo 1, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	4	40			40
006	AMIDO DE MILHO (1kg): amiláceo extraído do milho, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	4	250			250

007	ARROZ BRANCO (5kg): tipo 1, polido, longo, fino, beneficiado, limpo e grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	25	4.000	70	910	4.910
008	ARROZ INTEGRAL (1kg): tipo 1, longo, fino, beneficiado, limpo, grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	10	1.000			1.000
009	AVEIA EM FLOCOS FINOS (200g): 100% natural, sem aditivos ou conservantes.	und	5	400			400
010	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM (500ml): elaborado com frutos selecionados, prensados e filtrados, acidez menor que 1 e 1ª (primeira) qualidade.	und	1	150	13	169	319
011	AZEITONA VERDE (A GRANEL): sem caroço, água e sal, com antioxidante e conservador benzoato de sódio.	kg	2	180	1	34	214
012	BATATA PALHA (1kg): íntegra, crocante, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	280	5	65	345
013	BISCOITO ÁGUA E SAL, TIPO CREAM CRACKER (400g): apresentação quadrado, sabor água e sal, tipo cream cracker, classificação salgado, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas. * serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza.	und	10	2.000			2.000
014	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER (400g): farinha de trigo integral e enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, sal, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, xarope de glicose, amido e fermentos	und	10	1.000	70	910	1.910

	químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, emulsificante lecitina de soja. Valor nutricional na porção de 30g: mínimo 18g de carboidratos, mínimo 3g de proteínas e máximo 4g de gorduras totais, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas. * serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza.						
015	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA (400g): tipo maisena, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal ou óleo vegetal (livre de gordura trans), leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas. * serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza.	und	10	2.000			2.000
016	CANELA EM PÓ (30g): proveniente de cascas sãs, limpas e secas, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	1	80	2	26	106
017	CANJICA DE MILHO BRANCA (500g): grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea Mays L.</i> que apresentam ausência parcial ou total do gérmen em função do processo de germinação, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	80	3	39	119
018	CANJIQUINHA (1kg): tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento	und	10	2.000			2.000

	de sujidades, material terroso e parasitas.						
019	CEREAL À BASE DE FARINHA DE ARROZ (400g): complementação alimentar, mistura pré-cozida para preparo de mingau, enriquecido com vitaminas e minerais; farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e em pó (solúvel).	und	5	260			260
020	CEREAL À BASE DE FARINHA DE MILHO (400g): complementação alimentar, mistura pré-cozida para preparo de mingau, enriquecido com vitaminas e minerais, farinha de milho, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e em pó (solúvel).	und	5	260			260
021	CHÁ NATURAL DE CAMOMILA (embalagem com 10 sachês de 10g): flores de camomila, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Contendo 10 saquinhos com 10 g cada.	und	7	500			500
022	CHÁ NATURAL DE ERVA DOCE (embalagem com 10 sachês de 10g): sementes de erva doce (<i>pimpinella anisium l</i>), sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	und	7	500			500
023	CHÁ NATURAL DE ERVA CIDREIRA (embalagem com 10 sachês de 10g): sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	und	7	500			500
024	CREME DE LEITE (200g): produto lácteo retirado do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, apresentando a forma de uma emulsão de gordura em água, porém com teor de gordura reduzido.	und	10	550			550

025	CREME DE LEITE LIGHT (200g): produto lácteo retirado do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, apresentando a forma de uma emulsão de gordura em água, porém com teor de gordura reduzido.	und				33	429	429
026	COCO RALADO (100g): úmido e adoçado.	und	3	190				190
027	COLORAU (URUCUM): em pó fino, homogêneo, coloração vermelho vivo, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	kg	5	395				395
028	ERVILHA EM CONSERVA (200g): preparada em vegetais selecionados e produzida em conformidade com legislação vigente.	und	5	600	29	377	977	
029	EXTRATO DE TOMATE (860g): simples, concentrado com no mínimo de carboidrato e 5% de sódio por porção, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes, isento de fermentações correspondente.	und			13	169	169	
030	FARINHA DE MANDIOCA CRUA FINA (1kg): produto obtido da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	10	1.600	5	65	1.665	
031	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL (1kg): pó desidratado rico em amido obtido do trigo moído, sem fermento, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	350	5	65	415	
032	FARINHA LÁCTEA (400g): 1ª (primeira) qualidade.	und	3	160			160	
033	FEIJÃO BRANCO (1kg): tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o	und	10	200			200	

	produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.						
034	FEIJÃO CARIOQUINHA (500g): tipo 2, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			11	143	143
035	FEIJÃO MANTEIGA (500g): tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			9	117	117
036	FEIJÃO PRETO (1kg): tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	10	4.000	100	1.300	5.300
037	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (100g)	und	2	200			200
038	FUBÁ DE MILHO (1kg): oriundo da moagem do grão de milho sadio, limpo, tipo 1, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos, secos, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	10	2.000			2.000
039	GELATINA EM PÓ (20g): pó para gelatina nos sabores de morango, uva, cereja, limão e outros.	und	10	2.000			2.000
040	GELATINA EM PÓ DIET (12g): pó para gelatina diet nos sabores de morango, uva, cereja, limão, abacaxi e outros.	und	5	1.000	40	540	1.540
041	LEITE CONDENSADO (395g): leite fluído, padronizado, açúcar e lactose, com sabor, textura e aroma característicos.	und	5	300	3	39	339
042	LEITE DE COCO (200ml)	und	3	200			200

043	LEITE DE SOJA SABOR ORIGINAL (1 litro): produto deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, sabor natural, enriquecido com as principais vitaminas e minerais, mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 30g do produto. Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. * O produto poderá ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite.	und	7	400			400
044	LEITE EM PÓ INTEGRAL (400g): instantâneo e obtido através de processo de evaporação do leite.	und			55	715	715
045	LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO (400g): instantâneo e obtido através de processo de evaporação do leite.	und			33	429	429
046	LEITE INTEGRAL UHT (1 litro): sistema de pasteurização: UHT, leite integral e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico).	und	100	6.000			6.000
047	LEITE UHT ZERO LACTOSE (1 litro): pasteurizado integral, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).	und	7	400			400
048	LEITE DESNATADO UHT (1 litro): sistema de pasteurização: UHT, leite desnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio).	und	7	400			400
049	LENTILHA (500g): tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	350			350
050	LOURO EM FOLHA (4g)	und	5	400	13	169	569
051	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 (1kg): massa com ovos, vitaminado, 1ª (primeira) qualidade e o	und	20	2.000			2.000

	produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.						
052	MACARRÃO FORMATO PADRE NOSSO (500g): com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	20	2.000			2.000
053	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO (500g): massa com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	20	2.000			2.000
054	MACARRÃO FORMATO PARAFUSO VEGETAIS COLORIDO (500g): com ovos e vitaminas, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			15	195	195
055	MACARRÃO PARA LASANHA (500g): Massa elaborada com ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	250			250
056	MAIONESE (500g): composta de água, óleo vegetal, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, conservador sorbato de potássio, estabilizantes: goma guar e goma xantana, acidulantes: ácido láctico e ácido cítrico, antioxidantes.	und	3	400			400
057	MAIONESE LIGHT (500g): composta de água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessantes gomas xantana e alfarroba, conservador ácido sórbico, sequestrante Edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante aroma natural de mostarda e antioxidantes ácido cítrico, Bht e Bha.	und			29	377	377

058	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL (1kg): creme vegetal com 0% de gordura, 80% de lipídeos, sem glúten, sal (cloreto de sódio), 1ª (primeira) qualidade, produto com aspecto homogêneo e uniforme, cor, sabor e aroma característicos.	und	20	2.000			2.000
059	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL LIGHT (500g): creme vegetal, contendo água, óleos vegetais líquidos e inter esterificados, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, BHT, EDTA, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: beta caroteno sintético idêntico ao natural.	und			51	663	663
060	MILHO VERDE EM CONSERVA (200g): 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	20	2.000	38	494	2.494
061	MISTURA A BASE DE AMIDO PARA MINGAU (400g): mistura contendo açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D e aromatizante valina. Ref.: MUCILON e CREMOGEMA.	und	5	500			500
062	MOLHO DE TOMATE PRONTO (340g): 1ª (primeira) qualidade.	und	20	2.000			2.000
063	ÓLEO DE SOJA (caixa c/20 frascos de 900ml): 1ª qualidade, 100% natural, 0% de gordura trans, sem colesterol, rico em vitamina	cx c/20 unidades	1	500	4	52	552

	E, sem sinal de rancificação e isento de quaisquer adulterações ou contaminações						
064	ORÉGANO SECO (200g): condimento desidratado, apresentação natural e aspecto fresco granulado.	und	3	160	3	39	199
065	PALMITO EM CONSERVA (500g): 1ª (primeira) qualidade.	und			13	169	169
066	PIMENTA DO REINO EM PÓ (35g): 1ª (primeira) qualidade	und			8	104	104
067	PÓ DE CAFÉ, EXTRA FORTE, TORRADO E MOÍDO (500g): com selo da ABIC , torrado e moído, a vácuo, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			75	975	975
068	PÓ PARA REFRESCO (caixa c/15 UNIDADES de 25g): pó para refresco diversos sabores (morango, laranja, uva, limão, maracujá, abacaxi, tangerina e outros).	cx c/15 unidades	10	1.000			1.000
069	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (400g): proteína texturizada de soja escura.	und			9	117	117
070	REFRIGERANTE (GARRAFA DE 2 LITROS): contendo as seguintes composições: COLA (água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural, sem glúten e não alcóolico), GUARANÁ (água gaseificada, semente de guaraná, 0,25%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, sem glúten e não alcóolico).	und	10	550			550
071	SAL REFINADO (1kg): iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, livre de cloreto de sódio 98,5%, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	10	800			800

072	SAL REFINADO LIGHT (1kg): refinado iodado, com 50% menos sódio que o sal comum, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und				11	143	143
073	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR CAJU (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	5	500		18	234	734
074	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR GOIABA (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	5	500		18	234	734
075	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR MARACUJÁ (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	3	200		18	234	434
076	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR UVA (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	5	500		18	234	734
077	SUCO PRONTO PARA BEBER, SABOR LARANJA (1 litro): Contendo composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	5	400				400
078	TEMPERO PRONTO COMPOSTO DE ALHO E SAL (1kg): com sal iodado e isento de pimenta.	und				15	195	195
079	TRIGO PARA QUIBE (500g): farinha para kibe composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	5	500				500
080	UVA PASSA: escura e sem semente.	kg	1	70				70
081	VINAGRE BRANCO (750ml): 1ª (primeira) qualidade	und	3	400				400

082	VINAGRE DE MAÇÃ (750ml): elaborado a partir do suco de maçãs inteiras esmagadas, 100% natural, sem álcool e sem conservantes, acidez 4,15%p/v. e 1ª (primeira) qualidade.	und			13	169	169
-----	--	-----	--	--	----	-----	-----

Os insumos deverão ter validade mínima de 80% (oitenta por cento) do prazo total definido pelo fabricante e informado na embalagem do produto, contados da data relativa à entrega do material.

2. DA JUSTIFICATIVA: NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando que não há contrato em vigor para o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, necessário se faz a aquisição dos referidos produtos com vistas a elaboração do almoço e jantar destinados aos pacientes, acompanhantes e servidores do **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, evitando assim, a descontinuidade das refeições adequadas e balanceadas.

O **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA** é uma unidade que possui serviço de urgência e emergência. A unidade hospitalar atualmente possui **97 leitos de internação**, sendo **6** da **UNIDADE DE PACIENTES GRAVES** e tem uma média de **250 atendimentos gerais por dia** e **350 internações mensais**, além de **60 cirurgias/mês**. A unidade também possui serviço ambulatorial nos serviços de tratamento de doenças raras, clínica médica, ortopedia, oftalmologia, otorrinolaringologia, ginecologia, obstetrícia, pediatria, cirurgia geral, geriatria, urologia, neurologia, angiologia, psicologia e fisioterapia.

E ainda, o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** visa atender as demandas de almoço e janta dos pacientes e servidores do **CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA** e do **SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPEUTICO**.

Considerando que os pressupostos de admissibilidade de utilização do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO** remetem às contratações estimadas e não obrigatórias, somente serão utilizados os quantitativos de **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS necessários para a preparação de refeições e lanches**, visto que não se conhece com exatidão da demanda indispensável no decorrer do período de **12 (doze) meses**.

3. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO E PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO

O prazo para a retirada da **nota de empenho** é de **2 (dois) dias**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

A execução do **objeto será parcelada** e deverá ser realizada **1 (uma) vez por semana (segunda-feira)**, conforme a emissão da **ordem de fornecimento**, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº8.666/1993** e **alterações posteriores**, especialmente os motivos elencados no **§1º do art. 57 do referido diploma legal**.

O fornecimento do objeto deverá ser realizado as **segundas-feiras**, nos locais e endereços abaixo indicados, compreendendo o horário das **14h (quatorze horas)** às **17h (dezessete horas)**, sendo obrigatória observar as quantidades empenhadas/contratadas.

1. HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA, localizada na **Avenida João Jasbick, s/nº, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

2. CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, localizado na **Praça Monsenhor Diniz, s/nº, Centro, Santo Antônio de Pádua/RJ**.

4. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇO

Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o do **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**, desclassificando-se as propostas com preços que excedam esse limite estabelecido ou sejam inexequíveis, assim considerado, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto da licitação, conforme dispõe o **art. 48, II da Lei Federal nº8.666/1993**.

Serão desclassificados os **itens** com preços, **que após a finalização da rodada de lances**, estiverem superiores ao **valor unitário** estimado ou sejam inexequíveis.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento é o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, sendo a adjudicação realizada por **item**, não se admitindo proposta com preços irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de insumos e salários de mercado acrescidos dos respectivos encargos, conforme dispõe o **§3º do art. 44 da Lei Federal nº8.666/1993**.

6. DA HABILITAÇÃO

Para habilitação na licitação, o licitante deverá apresentar **em seu nome** os documentos e as certidões abaixo relacionados:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

1. Registro no **REGISTRO PÚBLICO DE EMPRESAS MERCANTIS**, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;
2. Registro no **REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS**, em se tratando de sociedade simples;
3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração;

3.1. Caso os responsáveis não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração;

4. No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na **JUNTA COMERCIAL** pertinente ou publicação prevista na **Lei Federal nº 6.404/1976** e suas alterações;

5. Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.

6. Certificado DA **CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – CCMEI**, disponível em <http://www.portaldoempreendedor.com.br>, no caso de microempreendedor individual – MEI.

DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

1. Prova de inscrição no **CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ)**;

2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, conforme o caso, **pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado**;

3. Prova de regularidade para com a **FAZENDA FEDERAL** e **UNIÃO**, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4. Prova de regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL**, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS), em vigor, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4.1. Conforme exigência da RESOLUÇÃO CONJUNTA PGE/SER nº033, de 24 de novembro de 2004, a CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA E A CERTIDÃO NEGATIVA DE ICMS OU A CERTIDÃO PARA NÃO CONTRIBUINTE DO ICMS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO somente terá validade quando apresentadas em conjunto.”

5. Prova de regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL**, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS), em vigor, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

6. Prova de regularidade relativa à **PREVIDÊNCIA SOCIAL**, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

7. Prova de regularidade relativa ao **FGTS (FUNDO DE GARANTIA POR TEMPO DE SERVIÇO)**, em vigor, expedida pela Caixa Econômica Federal, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **JUSTIÇA DO TRABALHO**, mediante a apresentação de **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS (CNDT)**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

REGULARIDADE SOCIAL:

Declaração informando o cumprimento do disposto no **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1. Licença/autorização de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal válida pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

7. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, mediante adimplemento de cada parcela da obrigação, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada, por intermédio da apresentação da **nota fiscal/fatura** emitida pela Contratada em correspondência ao objeto executado. O processamento do pagamento observará a legislação pertinente à liquidação da despesa pública.

Havendo atraso no pagamento, desde que não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, serão devidos pelo Contratante **0,033%, por dia**, sobre o valor da parcela devida, a título de **compensação financeira**.

Por eventuais atrasos injustificados, serão devidos à Contratada, **juros moratórios de 0,01667% ao dia**, alcançando ao ano **6% (seis por cento)**.

Entende-se por atraso o prazo que exceder **30 (trinta) dias** da apresentação da fatura.

Ocorrendo antecipação no pagamento dentro do prazo estabelecido, o Contratante fará jus a um desconto de **0,033% por dia**, a título de **compensação financeira**.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores mantido pela Administração Pública Municipal, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no edital e das demais cominações legais, conforme dispõe o **art. 7º da Lei Federal nº10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal**, inclusive por **perdas e danos** causados ao **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, quando injustificadamente:

1. Convocado dentro do prazo, causar atraso ou recusar-se a assinar a ata de registro de preços ou rejeitar a nota de empenho ou outro documento equivalente e, ainda, declinar de receber o documento autorizativo do início da execução contratual:

1.1. Sanção: de 6 (seis) a 12 (doze) meses;

2. Deixar de entregar documentação complementar exigida para o certame licitatório e/ou para a adjudicação/homologação e/ou para receber a nota de empenho e/ou outro documento equivalente:

2.1. Sanção: de 6 (seis) a 12 (doze) meses;

3. Fazer declaração ou apresentar documentação falsa, inclusive quanto à **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e de enquadramento de **microempreendedor individual – MEI, microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP informando que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no §4º do art. 3º da Lei Complementar nº123/2006:**

3.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

4. Credenciar no certame licitatório estando inserida em uma das causas de impedimento previstas no edital:

4.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

5. Ensejar por qualquer meio o retardamento da execução do certame licitatório, inclusive quanto à recusa da entrega de amostra no prazo estabelecido no edital e através de qualquer ação ou omissão que prejudique seu bom andamento:

5.1. Sanção: de 3 (três) a 6 (seis) meses;

6. Não manter a proposta, bem como deixar de apresentar a proposta readequada ou detalhada, quando exigível, ou ainda, apresentar pedido de desconsideração da proposta inicial ou do lance final ofertado, desde que não fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento:

6.1. Sanção: de 3 (três) a 6 (seis) meses;

7. Falhar ou fraudar na execução do contrato:

7.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

8. Comportar-se de modo inidôneo, inclusive o comparecimento de interessado para fins de participação no certame licitatório, **sem** a observância dos impedimentos e vedações previstos em lei e no edital, uso ilícito do direito de preferência assegurado aos **microempreendedores individual – MEIs, microempresas – MEs** e às **empresas de pequeno porte - EPPs** para oferta de lances em licitações (**art. 46 da Lei 8.443/1992. Acórdão nº16768/2021 - TCU - Plenário**) e os atos descritos nos **arts. 92, § único, 96 e 97, § único da Lei Federal nº8.666/1993:**

8.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

9. Comportar-se de modo inadequado, praticando atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame licitatório, tais como frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir, deliberadamente, o julgamento da Administração a erro e procrastinar intencionalmente o curso do julgamento:

9.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

10. Cometer fraude fiscal:

10.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses.

As sanções estabelecidas **acima** serão aplicadas dentro dos limites fixados para cada conduta, de acordo com a culpabilidade, o dolo apurado, os antecedentes do agente, os motivos e as circunstâncias da infração e os prejuízos causados ao **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

A Contratada, na hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, ressalvados os casos fortuitos e de força maior devidamente comprovado, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

1. Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo;

2. Multa administrativa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, nas hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza;

3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, por prazo não superior a **2 (dois) anos**;

4. 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.

A **advertência** será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo ao interesse do **fornecimento do objeto**.

A penalidade de suspensão temporária e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a **2 (dois) anos** poderá ser aplicado à Contratada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos:

- 1.** Reincidência em descumprimento do prazo contratual;
- 2.** Descumprimento parcial total ou parcial de obrigação contratual;
- 3.** Rescisão do contrato;
- 4.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 5.** Tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- 6.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, sendo assegurada à Contratada a defesa prévia, no respectivo processo, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da notificação administrativa.

Ocorrendo atraso injustificado no **fornecimento do objeto**, por culpa da Contratada, ser-lhe-á aplicada multa moratória de **1% (um por cento)**, por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se em mora independente de notificação ou interpelação.

A recusa injustificada do licitante vencedor em **retirar a nota de empenho e/ou outro documento equivalente e/ou assinar a ata de registro de preços**, no prazo estipulado, importa inexecução total da obrigação, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação das penalidades prevista, inclusive multa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, facultando o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** a convocar o licitante remanescente, na forma do **art. 4º, XXIII e XVI da Lei Federal nº10.520/2002**.

Os danos e perdas decorrentes de culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de **3 (três) dias**, contados de notificação administrativa, sob pena de multa de **0,5% (meio por cento)** sobre o valor do contrato, **por dia de atraso**.

As multas previstas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Contratada pelos danos causados ao Contratante e, ainda, não impede que sejam aplicadas outras sanções previstas em lei e que o contrato seja rescindido unilateralmente.

A multa aplicada deverá ser recolhida dentro do prazo de **3 (três) dias** a contar da correspondente notificação e poderá ser descontada de eventuais créditos que a Contratada tenha junto ao Contratante, sem embargo de ser cobrada judicialmente.

9. DO LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS RELATIVOS À LICITAÇÃO

Informações, esclarecimentos e fornecimento de elementos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento das obrigações do objeto serão prestadas no **SETOR DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizado na **Avenida João Jasbick, s/nº, 2º andar, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ - AUDITÓRIO DO HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, no horário de **8h (oito horas) às 17h (dezessete horas)** ou pelo e-mail **licitacaosaudepadua@gmail.com** ou pelos telefones **(22) 3853.1192, (22) 3851.0913 e (22) 98186.6016**.

O edital estará à disposição dos interessados em participar do certame licitatório, podendo ser retirado junto ao **SETOR DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizado na **Avenida João Jasbick, s/nº, 2º andar, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ - AUDITÓRIO DO HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA** ou no sítio **www.santoantoniodepadua.rj.gov.br (Portal da Transparência)**.

10. DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações da Contratada:

1. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, no **prazo máximo de 12 (doze) horas**, conforme determina o **art. 69 da Lei Federal nº8.666/1993**;
2. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas;
3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no **fornecimento do objeto**, conforme **art. 65, §1º da Lei Federal nº8.666/1993**;
4. Trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, certo que o recebimento provisório não importa sua aceitação definitiva, no **prazo máximo de 12 (doze) horas**;
5. Indenizar todos os custos financeiros que porventura venham a ser suportados pelo Contratante por força de sentença judicial que reconheça a existência de vínculo empregatício, bem como por qualquer tipo de autuação ou ação que venha sofrer em decorrência da execução do contrato que incorra em dano ou indenização, assegurando ao Contratante o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade;
6. Observar os regulamentos, leis, posturas e as determinações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os dispositivos legais vigentes e as Normas Técnicas de Saúde e Segurança do Trabalho;

7. Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação pertinente, bem como adotar todas as providências e obrigações, quando seus empregados forem vítimas de acidentes de trabalho no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas nas dependências de locais do Contratante;
8. Fornecer e providenciar a utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com a Lei de Segurança e Medicina do Trabalho (**Lei Federal nº6.514, de 22 de dezembro de 1977**) e **Norma Regulamentadora nº06** aprovada pela **Portaria GM nº3.214 do Ministério do Trabalho, de 8 de junho de 1978**;
9. Prestar esclarecimentos e informações solicitados pelo Contratante;
10. Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referente ao objeto contratado, para os servidores dos órgãos e entidades públicas concedentes e dos órgãos de controle interno e externo;
11. Responder exclusivamente e integralmente, perante o Contratante, pela execução do contrato, incluindo aqueles que subcontratarem a terceiros e, também, responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
12. Substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações;
13. Executar o objeto de acordo com todas as cláusulas estipulados no **edital, termo de referência** e na **ata de registro de preços**;
14. Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, respondendo por si e por seus sucessores;
15. **Entregar os produtos de acordo com as respectivas normas técnicas de alimentação e transportados em embalagens e veículos apropriados, de forma a garantir a perfeita conservação (RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA/ MS, alterada pela RDC nº52, de 29 de setembro de 2014);**

16. Obedecer e observar rigorosamente toda legislação sanitária vigente, em especial, as Resoluções RDC da ANVISA;

17. Arcar com todas as despesas inerentes ao processo de logística para entrega dos produtos;

18. 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 Federal nº8.078, de 11/09/1990).

11. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O prazo para a assinatura da **ata de registro de preços** é de **2 (dois) dias**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura.

12. SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

No preço contratado estão computadas todas as complementações e acessórios eventualmente omitidos no termo de referência, mas implícitos e necessários à perfeita execução do objeto.