

TERMO DE REFERÊNCIA**ANEXO VI – EDITAL 018/2022****1. DO OBJETO****REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	HHMO	SMS	CAPS	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	200	30	416	646
002	AÇÚCAR CRISTAL (5kg): cor branca, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und			130	130
003	AÇÚCAR FIT (500g): sacarose, edulcorante sucralose e antiemectante dióxido de silício.	und			520	520
004	ADOÇANTE LÍQUIDO (100ml): 1ª (primeira) qualidade.	und	400	30	832	1.262
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	40	10		50
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	200	10		210
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	6.000	600	832	7.432
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	1.000			1.000
009	AVEIA EM FLOCOS FINOS (200g): 100% natural, sem aditivos ou conservantes.	und	600			600

010	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM (500ml): elaborado com frutos selecionados, prensados e filtrados, acidez menor que 1 e 1ª (primeira) qualidade.	und	200	50	156	406
011	AZEITONA VERDE (A GRANEL): sem caroço, água e sal, com antioxidante e conservador benzoato de sódio.	kg	160	30	156	346
012	BATATA PALHA (1kg): íntegra, crocante, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	200	100	52	352
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	4.000	300		4.300
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 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.	und	4.000		832	4.832
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	4.000	300		4.300

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	80	10	13	103
017	CANELA EM PAU (8g): proveniente de cascas sãs, limpas e secas, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	80	10		90
018	CALDO DE CARNE (caixa c/12und de 110g): 1ª (primeira) qualidade.	und		120		120
019	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	80	10	26	116
020	CANJIQUINHA (1kg): tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	2.000	150		2.150
021	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	80			80
022	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	40			40
023	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	800			800
024	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	400			400
025	CHÁ NATURAL DE ERVA CIDREIRA (embalagem com 10 sachês de 10g): sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	und	400			400

026	CREME DE CEBOLA (65g): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, sal, cebola, óleo vegetal, açúcar, pimenta do reino e noz moscada.	und		50		50
027	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	800	300		1.100
028	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			390	390
029	COALHADA SEM AÇÚCAR (170g): sem adoçante, sem açúcar e industrializada.	und	200			200
030	CRAVO DA ÍNDIA (40g): produto natural.	und	40	10		50
031	COCO RALADO (100g): úmido e adoçado.	und	200	30		230
032	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	400	30		430
033	ERVILHA EM CONSERVA (200g): preparada em vegetais selecionados e produzida em conformidade com legislação vigente.	und	1.200	200	338	1.738
034	ERVILHA DE GRÃO VERDE (500g): 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	240			240
035	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	1.200	80	156	1.436
036	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	3.600	400	64	4.064
037	FARINHA DE ROSCA FINA (1kg): especial, obtida do pão de trigo, moído, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	320	100		420

038	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	800	50	64	914
039	FARINHA LÁCTEA (400g): 1ª (primeira) qualidade.	und	48			48
040	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 produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	200	10		210
041	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			130	130
042	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			110	110
043	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	6.000	300	1.170	7.470
044	FEIJÃO VERMELHO (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		300		300
045	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (100g)	und	200	20		220
046	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	2.000	450		2.450
047	GELATINA EM PÓ (35g): pó para gelatina nos sabores de morango, uva, cereja, limão e outros.	und	2.000			2.000
048	GELATINA EM PÓ DIET (35g): pó para gelatina diet nos sabores de morango, uva, cereja, limão, abacaxi e outros.	und	2.000		468	2.468

049	GELEIA DE MOCOTÓ (200g): base de açúcar, extrato de proteico (bovino), vitamina C, ácido pantotênico, B6, B1, A, ácido fólico, B12, corante caramelo, regulador de acidez e bicarbonato de sódio.	und	400			400
050	LEITE CONDENSADO (395g): leite fluído, padronizado, açúcar e lactose, com sabor, textura e aroma característicos.	und	800	100	26	926
051	LEITE DE COCO (200ml)	und	400	30		430
052	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	400			400
053	LEITE EM PÓ INTEGRAL (400g): instantâneo e obtido através de processo de evaporação do leite.	und			650	650
054	LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO (400g): instantâneo e obtido através de processo de evaporação do leite.	und			390	390
055	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	8.000	500		8.500
056	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	400			400
057	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	400			400
058	LENTILHA (500g): tipo 1, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	400	100		500
09	LOURO EM FOLHA (4g)	und	400	240	156	796
060	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 (1kg): massa com ovos, vitaminado, 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	2.800	300		3.100
061	MACARRÃO FORMATO PADRE NOSSO	und	6.400			6.400

	(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.					
062	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	8.000	400		8.400
063	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			182	182
064	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	240			240
065	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	400	300		700
066	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			338	338
067	MANTEIGA PURA COM SAL (500g): 1ª (primeira) qualidade, 80% com gordura, 20% água e resíduos da lactose (açúcar do leite) e de butirina, produto com aspecto homogêneo e uniforme, cor, sabor e aroma característicos.	und	400	100		500
068	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL (1kg): creme vegetal com 0% de gordura, 80% de lipídeos, sem glutem, sal (cloreto de sódio), 1ª (primeira) qualidade, produto com aspecto homogêneo e uniforme, cor, sabor e aroma característicos.	und	2.000	100		2.100

069	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL LIGHT (500g): creme vegetal, contendo água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, 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			598	598
070	MILHO VERDE EM CONSERVA (200g): 1ª (primeira) qualidade e o produto deverá ser isento de sujidades, material terroso e parasitas.	und	2.000	500	442	2.942
071	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	600			600
072	MISTURA PARA PUDIM DE LEITE (500g): 1ª (primeira) qualidade.	und	800			800
073	MIX DE OLEAGINOSAS: com castanhas, nozes, amêndoas e/ou outros.	kg	40			40
074	MOLHO DE TOMATE PRONTO (340g): 1ª (primeira) qualidade.	und	2.400	200		2.600
075	ÓLEO DE SOJA (caixa c/ 20 frascos de 900ml): 1ª qualidade, 100% natural, 0% de gordura trans, sem colesterol, rico em vitamina E, sem sinal de rancificação e isento de quaisquer adulterações ou contaminações	cx c/20 unidades	800	300	38	1.138
076	ÓLEO DE GIRASSOL (900ml): 1ª qualidade, sem aditivos, extraído de sementes de girassol selecionadas e submetidas a processo de refino, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações.	und	800			800
077	ORÉGANO SECO (10g): condimento desidratado, apresentação natural e aspecto fresco granulado.	und	40			40
078	ORÉGANO SECO (200g): condimento desidratado, apresentação natural e aspecto fresco granulado.	und		5	26	31
079	PALMITO EM CONSERVA (300g): 1ª (primeira) qualidade.	und			156	156

080	PIMENTA DO REINO EM PÓ (35g): 1ª (primeira) qualidade	und		10	91	101
081	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			884	884
082	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	2.000	960		2.960
083	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (400g): proteína texturizada de soja escura.	und			104	104
084	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	2.000			2.000
085	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	800	200		1.000
086	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			130	130
087	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR CAJU (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	1.200		208	1.408
088	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR GOIABA (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	1.200		208	1.408
089	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR MARACUJÁ (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	200		208	408

090	SUCO LÍQUIDO CONCENTRADO, SABOR UVA (1 litro): composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	1.200		208	1.408
091	SUCO PRONTO PARA BEBER, SABOR LARANJA (1 litro): Contendo composto de fruto fresco, sadio, limpo, com aspecto, cor, aroma e sabor próprio.	und	400			400
092	TEMPERO PRONTO COMPOSTO DE ALHO E SAL (1kg): com sal iodado e isento de pimenta.	und		10	182	192
093	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	800	100		900
094	UVA PASSA: escura e sem semente.	kg	70	20		90
095	VINAGRE BRANCO (750ml): 1ª (primeira) qualidade	und	300	60		360
096	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			156	156

Os produtos deverão obedecer às Resoluções RDC Nº 259, de 20/09/02 e RDC Nº 360, de 23/12/03, acondicionados em embalagem original do fabricante, com dados de identificação, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, observada a legislação.

Os produtos de origem animal deverão obrigatoriamente apresentar o selo do SIM (SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), SIE (SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) ou SIF (SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL) na embalagem original do fabricante.

Os produtos deverão ter validade mínima de 70% (setenta 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 desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia destinados aos pacientes, acompanhantes e servidores **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 conta com 80 leitos, sendo 06 de **UNIDADE DE PACIENTES GRAVES** e tem uma média de 230 atendimentos gerais por dia e 300 internações mensais. 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 no presente momento, o referido hospital ainda possui uma unidade exclusiva para atendimento geral e suporte ventilatório no atendimento aos pacientes com COVID-19.

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

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 preparo 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 O FORNECIMENTO

O prazo para a retirada da **nota de empenho** é de **01 (um) dia**, 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** deverá ser realizada **2 (duas) vezes por semana**, 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 e quartas-feiras**, nos locais e endereços abaixo indicados, às **8h (oito horas) da manhã**, sendo obrigatória observar as quantidades empenhadas/contratadas.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, localizada na **Avenida João Jasbick, nº520, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

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

3. 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 **§3º do 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.

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

O licitante deverá apresentar os documentos e as certidões abaixo:

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.

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - 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 nº 033, 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, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

REGULARIDADE SOCIAL:

1. 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.

DECLARAÇÃO INFORMANDO QUE TEM CONHECIMENTO DO TERMO DE REFERÊNCIA E DAS DEMAIS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO, RECONHECENDO SER PERFEITAMENTE VIÁVEL O CUMPRIMENTO INTEGRAL E PONTUAL DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

1. Declaração informando que tem conhecimento do termo de referência e das demais condições de execução do **contrato**, reconhecendo ser perfeitamente viável o cumprimento integral e pontual das obrigações assumidas.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1. Licença/autorização de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal válida.

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 **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato 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. Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, causar atraso ou recusar-se a assinar o contrato, assinar a ata de registro de preços ou o termo contratual dela decorrente, receber a nota de empenho ou outro documento equivalente e, ainda, receber o documento autorizativo do início da execução contratual:

1.1. Sanção: de 06 (seis) a 12 (doze) meses;

2. Deixar de entregar documentação complementar exigida para o certame:

2.1. Sanção: de 06 (seis) a 12 (doze) meses;

3. Fazer declaração ou apresentar documentação falsa, inclusive quanto à inexistência de fatos impeditivos, pleno atendimento aos requisitos de habilitação e de enquadramento de Microempendedor 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 artigo 3º da Lei Complementar nº123/2006:

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

4. Ensejar por qualquer meio o retardamento da execução do certame, 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:

4.1. Sanção: de 03 (três) a 06 (seis) meses;

5. 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:

5.1. Sanção: de 03 (três) a 06 (seis) meses;

6. Falhar ou fraudar na execução do contrato:

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

7. 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 às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e aos microempreendedores individuais (MEI) 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:**

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

8. Comportar-se de modo inadequado, praticando atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, 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; procrastinar intencionalmente o curso do certame:

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

9. Cometer fraude fiscal:

9.1. 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 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 da **execução do objeto**.

A penalidade de suspensão temporária e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 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 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação administrativa.

Ocorrendo atraso injustificado na **execução 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 **assinar retirar a nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato 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/RJ** a convocar o licitante remanescente, na forma do **art. 64, § 2º da Lei Federal nº8.666/1993**.

Os danos e perdas decorrentes de culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de **03 (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 **03 (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 01 (um) dia**, 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 na **execução 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 01 (um) dia**;

- 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 08 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 contrato;

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. Obedecer e observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

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 **02 (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. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

O prazo para a assinatura do **contrato** é de **02 (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 contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme o **art. 62 da Lei Federal nº8.666/1993**.

Durante o prazo de vigência da ata de registro de preço, o licitante vencedor poderá ser convocado para assinar quantos contratos forem necessários para suprir a necessidade da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

Os quantitativos de cada contrato serão definidos conforme a necessidade da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

O prazo contratual será de no máximo **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, 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 início do prazo contratual deverá ocorrer no período de vigência da ata de registro de preços, podendo, portanto, ultrapassar a vigência final d respectivo instrumento.

13. SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação do objeto.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O contrato poderá ser alterado, mediante assinatura de termo aditivo, nas hipóteses enumeradas na **lei federal nº 8.666/1993**, desde que, devidamente justificado por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente.

A quantidade mínima por pedido deverá ser igual ou superior a 1% do quantitativo licitado.