RETIFICAÇÃO

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024

TIPO:
MENOR PREÇO POR ITEM, como referência os valores unitários e totais que permanecerão em sigilo até a data do pregão eletrônico, exceto para os órgãos de controle. (ANEXO I).

MODO DE DISPUTA: ABERTO

OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

- **RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO ATÉ: 23:59 horas do 21/11/2024.**
- **RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO ATÉ: 23:59 horas do 21/11/2024.**
- **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 09:00 horas do dia 26/11/2024.**
- **ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: às 09:01 horas do dia 26/11/2024.**
- **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:01 horas do dia 26/11/2024**

Não havendo expediente na data supracitada, a data limite para recebimento das propostas de preço e a abertura da sessão estarão prorrogadas para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

PODERÃO SER FORMULADAS CONFORME ESTABELECIDO NO EDITAL:

TELEFONE: (38) 3821-1138 ramal 238 OU PELO EMAIL: licitacao@hrjanauba.com.br

- **REFERÊNCIA DE TEMPO:** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

- **ENDEREÇO:** As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

- **O LICITANTE QUE SE IDENTIFICAR DURANTE A FASE DE LANCES, QUER SEJA POR LIGAÇÕES TELEFÔNICAS, MENSAGENS DE WHATSAPP, EMAIL OU QUALQUER OUTRO MEIO DE COMUNICAÇÃO ENCAMINHADO A PREGOEIRA, SERÁ SUMARIAMENTE DESCLASSIFICADA POR INFRINGIR A LEGISLAÇÃO.**

SUMÁRIO

1. DO OBJETO 4
2. DO REGISTRO DE PREÇOS ..... **Erro! Indicador não definido.**
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 4
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 7
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 9
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 10
7. DA FASE DE JULGAMENTO 13
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO 15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 18
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 19
11. DOS RECURSOS 20
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 21
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 23
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 23

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024

A FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA-MG, sede na Avenida Pedro Álvares Cabral, nº 140, Bairro Veredas, Janaúba/MG, CNPJ 14.706.049/0001-79, isento de inscrição estadual, através de sua Pregoeira Oficial, nomeado pela Portaria nº 004/2024, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 120 de 20 de Dezembro de 2023, Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.2. Em todos os itens onde constem marcas ou descrição que remeta a determinada marca é mera referência de capacidade, tipo, padrão de qualidade e desempenho, podendo ser ofertados itens com características semelhantes, equivalentes ou superiores, sendo o mesmo avaliado e aprovado ou não pelo(a) Pregoeiro(a), mediante comparação de capacidade, qualidade e desempenho, e principalmente o atendimento ao serviço proposto. O Pregoeiro poderá para tanto, solicitar auxílio de outros setores, e até de profissionais externos para concluir pela aprovação ou não, com os devidos fundamentos. Serão considerados semelhantes ou equivalentes os itens que apresentem especificações em até 10% abaixo das especificações exigidas no edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos. A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretratável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas neste edital.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, por se tratar de licitação de pequeno vulto e entrega parcelada.

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A vedação de que trata o item 2.6.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.9. **Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:**

2.9.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

2.9.2. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

2.9.3. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

2.9.4. Que para todos os efeitos legais, atende plenamente os requisitos de habilitação exigidos no processo licitatório ou contratação direta, sob pena das sanções cabíveis;

2.9.5. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

2.9.6. Que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

2.9.7. Que não possui em seu quadro de pessoal e societário servidor público do órgão ou entidade contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

2.9.8. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

2.9.9. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

2.9.10. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO:

3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2.1. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página www.portaldecompraspublicas.com.br, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail falelcom@portaldecompraspublicas.com.br.

3.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.3.1. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.6. O Pregão será conduzido pela pregoeira da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens deste Edital.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, quando for o caso.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3. ou 4.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, indicando:

5.1.1. Valor Unitário E Valor Total

5.1.2. Marca

5.1.2.1. Indicação completa do objeto ofertado, com as especificações constantes do Termo referência, ONDE DEVERÁ CONSTAR OBRIGATORIAMENTE, A MARCA DO PRODUTO OFERTADO, e a especificação sob pena de desclassificação.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

5.5.2. Caso a proposta não traga em seu bojo o prazo de validade, prevalecerá o prazo indicado no item anterior.

5.5.3. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

5.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente deverá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de* ***R$ 0,01 (hum centavos).***

6.9. `O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa ABERTO, do qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.14. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.1. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira

colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.2. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata nos item do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os requisitos deste edital.

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;

7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto, ou seja quando da necessidade de apresentação de AMOSTRAS.

7.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.13. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.14. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A habilitação se dará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, relativos a:

8.3. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

8.3.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada;

8.3.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado, na forma prevista nos artigos 27 e 28 da Lei Federal n. 12.690/2012;

8.3.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

8.3.4. Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

8.3.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.4. **REGULARIDADE FISCAL:**

8.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

8.4.2. Certidão de regularidade de débitos relativos a tributos federais e à divida ativa da União, inclusive as contribuições sociais;

8.4.3. Certidão de regularidade de débitos referentes a tributos estaduais relacionados com o objeto licitado, expedida por meio de unidade administrativa competente da sede ou domicílio da licitante.

8.4.4. Certidão de Regularidade em relação à Fazenda Pública Municipal.

8.4.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).

8.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto- Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.4.7. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas.

8.5. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.5.1. Certidão negativa de pedido de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica em data não superior a 60 dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

8.6. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

8.6.1. Comprovação de aptidão através de atestado de capacidade técnica de fornecimento de produtos similares ou equivalentes, fornecidos por pessoa física ou jurídica de direito público ou privados, O atestado de capacidade técnica deverá conter minimamente as seguintes informações: nome da empresa, endereço, nome do profissional responsável, telefone para contato e descrição dos serviços realizados.

8.6.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Da qualificação específica dos itens:

8.1. **GÁS P45**

8.1.1. Certificado de posto Revendedor emitido pela ANP (Agência Nacional do Petróleo);

8.2. **FORMULAS NUTRICIONAIS:**

8.2.1. Registro no Ministério da Saúde:

8.2.2. Em cumprimento às exigências da Lei Federal 6.360 de 26/09/1976 regulamentada pelo Decreto nº 8.077/2013, deverá ser apresentado o registro dos produtos no órgão competente do Ministério da Saúde ou Certificado de isenção de Registro, conforme o caso, com prazo de validade em vigor.

8.2.3. O Registro no Ministério da Saúde poderá ser comprovado também, através de publicação completa no Diário Oficial da União (DOU), com despacho completo da concessão do registro referente ao produto ofertado, ou declaração de dispensa.

8.2.3.1. Em caso de registros que eventualmente estejam vencidos, o licitante deverá apresentar o registro acompanhado do Protocolo de Renovação de Registro dos produtos nos termos do disposto no § 2º art. 8º do Decreto nº 8.077/2013.

8.2.4. Para fins de avaliação da documentação técnica do produto ofertado pelos licitantes deverá ser considerado o previsto na Resolução – RDC nº 240/2018

8.2.5. Os produtos devem ser registrados na ANVISA, exceto os com dispensa da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018.

8.2.6. Alvará da Vigilância Sanitária, emitido pelo órgão competente.

8.3. **OUTROS DOCUMENTOS:**

8.3.1. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21

8.3.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa;

8.3.3. Em se tratando de ME e EPP, declaração de observância e atendimento aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21;

8.3.4. As declarações supra deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante do presente Edital, facultando-se a elaboração de declarações individualizadas.

8.4. A licitante para fins de habilitação deverá observar as disposições Gerais que seguem:

8.5. Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica, para os quais não se exige validade.

8.6. Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

8.7. Os documentos emitidos via Internet serão conferidos pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio.

8.8. Se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.9. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

8.10. Atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com o número do CNPJ (MF) da matriz ou da filial da empresa licitante

8.11. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

8.12. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

8.13. Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos, que apenas configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado.

8.14. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.15. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.16. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.17. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.18. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.18.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.18.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.19. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.20. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto neste edital.

8.21. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.22. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, as quantidades registradas poderão ser renovadas

9.4. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.5. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.6. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.7. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.8. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 (trinta) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da realização do pregão .

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas , quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica EXCLUSIVAMENTE pelo site www.portaldecompraspublicas.com.br.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. As licitantes estarão sujeitas às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, no Anexo I deste Edital, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.

14.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.12. As partes envolvidas, por si e por seus colaboradores, deverão observar as disposições da Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, quando do tratamento dos dados pessoais ou dados pessoais sensíveis, em especial quanto à finalidade, boa-fé e demais princípios insculpidos no art. 6º da LGPD.

14.13. A CONTRATANTE figura na qualidade de Controlador de dados enquanto a CONTRATADA é definida como Operadora de dados.

14.14. A CONTRATANTE e a CONTRATADA serão consideradas controladoras conjunta quando esta transferir dados pessoais e dados pessoais sensíveis de seus representantes, prepostos ou colaboradores à CONTRATANTE.

14.15. A CONTRATADA indicará encarregado para assuntos relacionados à LGPD que poderá ser o mesmo colaborador qualificado como preposto para outros assuntos relacionados à execução do contrato.

14.16. Os dados pessoais dos representantes, prepostos e colaboradores da CONTRATADA, obtidos em razão de Contrato e/ou Ata de registro de preço, poderão ser divulgados pela CONTRATANTE com a finalidade de cumprir mandamentos legais e jurisprudenciais relacionados à transparência.

14.17. A CONTRATADA está obrigada a guardar sigilo por si, por seus colaboradores ou prepostos, nos termos da LGPD, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados ou que, por qualquer forma ou modo, venham tomar conhecimento ou ter acesso em razão deste Contrato, ficando, na forma da lei, responsáveis pelas consequências de eventual tratamento indevido ou uso em desconformidade com o objeto desta licitação.

14.18. É vedado à CONTRATADA o tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal. prepostos ou colaboradores da CONTRATADA, para viabilizar acesso aos sistemas de informação.

14.19. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br .

14.20. A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Fundação Hospitalar de Janaúba-mg/MG. Revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado para conhecimento dos participantes da licitação.

14.21. A anulação do Pregão induz à do contrato/ata de registro de preço .

14.22. Toda a documentação apresentada neste instrumento convocatório e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

14.23. O agente de contratação, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante a tramitação do certame e em especial na Sessão do Pregão, e relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, conforme disposto no §2º do artigo 59 e artigo 64 da Lei 14.133/2021.

14.24. Conforme dispõe o decreto municipal n° 085, de 22 de setembro de 2023, o pagamento a fornecedores por órgãos e entidades do poder público municipal, disciplinando procedimentos para a aplicação do art. 158, Inciso I, Da Constituição Federal De 1988 (imposto de renda retido na fonte por órgãos da administração municipal direta, suas autarquias e fundações municipais), MUNICIPAL N° 085, DE 22 DE SETEMBRO DE 2023, do qual ao efetuarem pagamento a pessoa física ou jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria contratado e prestado, deverão proceder à retenção do imposto de renda (IR) em observância ao disposto neste Decreto Municipal. (Vide decreto)

14.25. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.25.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.25.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.25.2. ANEXO II – Modelo de Proposta

14.25.3. ANEXO III– Declaração Conjunta

14.25.4. ANEXO IV - Minuta de Ata de Registro de Preços

14.25.5. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato

Janaúba-MG., 24 de Outubro 2024.

Neurisvaldo Teixeira dos Santos

Diretor Geral da Fundação Hospitalar de Janaúba

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024

TERMO REFERÊNCIA

1. OBJETO : FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG., nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste termos:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Descrição	UND	Qtde
1	Açúcar cristal: Açúcar cristalizado, na cor branca, de sacarose da cana de açúcar, embalagem plástica contendo 5 Kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA.	pacote	750
2	Adoçante em pó: Adoçante dietético em pó para forno e fogão. Embalagem com quantidade mínima de 400g.	Lata	20
3	Adoçante líquido: Adoçante líquido a base de sacarina e ciclamato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 100ml.	frasco	120
4	Aveia em flocos finos: Aveia em flocos finos, embalagem de 500gr ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses.	pacote	20
5	Amido de milho: Amido de milho, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	quilograma	180
6	Arroz integral: Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Pct 1kg.	pacote	750
7	Arroz Tipo 1 Agulhinha: Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 05 kg.	pacote	1.900,00

8	Azeite de oliva extra virgem: Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de vidro ou plástico de cor escura de 500 mL.	unidade	50
9	Bicarbonato de sódio: Bicarbonato de sódio em pó, embalagem de 30g.	sachê	30
10	Bolacha de doce tipo maisena: Biscoito tipo maisena, sem gordura trans, embalagem com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade. Pacote de aproximadamente 400g.	pacote	2.200,00
11	Bolacha de sal: Biscoito salgado cream cracker, embalagem com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de aproximadamente 400g.	pacote	2.200,00
12	Café Torrado e Moido: Café em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído. Tipo embalagem á vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Apresentar laudos laboratoriais credenciados pela ANVISA ou acreditados pelo MAPA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pacote	1.900,00
13	Canela em pau: Condimento canela em pau, canela em casca, condimento natural, alimentação.	quilograma	150
14	Canjica de Milho Branca: Canjica de milho branca, pacote de 500 g.	pacote	50
15	Canjiquinha: Canjiquinha. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg.	pacote	240
16	Coentro moído: Coentro moído para uso culinário, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Pacote 1kg. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	quilograma	70
17	Coco ralado: Coco ralado, puro, acondicionado em embalagem original da fábrica com 100g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	pacote	30
18	Colorau: Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios,limpos, dessecados e moídos, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico. Deverá apresentar na embalagem a identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro característico.	quilograma	400
19	Erva doce: Erva doce para uso culinário, embalagem plástica transparente atóxica de 1kg, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	quilograma	150
20	Extrato de Tomate: Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.	unidade	180
21	Farinha de Mandioca: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de	pacote	270

	entrega. Pacote de 1Kg.		
22	Farinha de trigo com fermento: Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	pacote	190
23	Feijão Carioca: Feijão carioca, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg	pacote	4.500,00
24	Feijão Preto: Feijão preto, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg	pacote	360
25	Fermento em Pó: Fermento em pó para bolo, embalagem de 250 g.	unidade	40
26	Folha de louro: Condimento, apresentação natural, matéria- prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	quilograma	2
27	Fubá de Milho Fino: Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 1 Kg.	pacote	180
28	Gelatina Diet: Gelatina sabor variados, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Pacote com quantidade de 1 Kg.	pacote	25
29	Gelatina em Pó: Gelatina sabor variados, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Pacote com quantidade de 1 Kg.	pacote	40
30	Leite Condensado: Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	unidade	40
31	Leite Desnatado: Leite líquido, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem tetrapak contendo 1 litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	litro	480
32	Leite Zero Lactose: Leite UHT semidesnatado com restrição de lacotse- Zero Lactose - não contem glutém. Embalagem Tetrapak, caixa de 1 litro. A embalagem do produto deve ter o selo de serviços de inspeção federal (SIF).	litro	70
33	Leite Integral: Leite de vaca, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixa de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	litro	6.500,00

34	Macarrão Integral: Macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	pacote	200
35	Macarrão Tipo Espaguete: Macarrão com ovos tipo espaguete. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g.	pacote	840
36	Macarrão Tipo Padre Nosso: Macarrão com ovos tipo padre nosso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g	pacote	1.700,00
37	Macarrão Tipo Parafuso: Macarrão com ovos tipo parafuso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g.	pacote	840
38	Maionese: Maionese tradicional 500 g. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	unidade	200
39	Margarina vegetal: Margarina cremosa com sal, de 1ª qualidade, pote de 1kg, lipídios de 45 a 60% isenta de gorduras trans embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 1 mês e com registro no órgão competente.	quilograma	800
40	Milho verde em conserva: Milho verde, lata de 200 g, prazo mínimo de 12 meses da data do vencimento.	Lata	240
41	Milho de Pipoca: Milho de pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	pacote	10
42	Mingau de Cereais: Farinha de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), embalagem de 350 g.	pacote	540
43	Molho Inglês: Molho inglês 150 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	unidade	400
44	Óleo de Soja: Óleo comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso liquido 900ml.	unidade	850
45	Orégano: Orégano seco, 1kg contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	quilograma	2
46	Proteína texturizada de soja: Proteína texturizada de soja, embalagem com 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	quilograma	200
47	Sal Refinado: Sal refinado iodado para consumo doméstico. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.	quilograma	800
48	Vinagre: Vinagre, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem contendo aproximadamente 750 ml.	unidade	360

HORTIFRUTIGRANJEIROS (FRUTAS, VERDURAS E OVOS)

Item	Descrição	UND	Qtde
49	Alho: ALHO, de 1º qualidade, apresentação natural, em cabeça, tamanho médio, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco.	quilograma	600

50	CEBOLA BRANCA: CEBOLA TIPO BRANCA, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	600
51	Pimentão: PIMENTÃO tamanho médio, de 1ª qualidade, superfície lisa e brilhante. Deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	300
52	Tomate: TOMATE, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.000,00
53	CHEIRO VERDE: CEBOLINHA e COENTRO, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 250 gramas.	Maço	900
54	SEMENTE DE COENTRO VERDE: Coentro em maços com cachos de sementes verdes de 1ª qualidade, sem rupturas, de peso mínimo de 200g.	Maço	900
55	Abóbora Japonesa: ABÓBORA JAPONESA, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
56	ABOBRINHA ITALIANA: ABÓBORA ITALIANA, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.000,00
57	CHUCHU: CHUCHU tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
58	BATATA INGLESA: BATATA INGLESA COMUM, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	2.000,00
59	BATATA DOCE: BATATA DOCE, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
60	MANDIOCA: MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, de 1ª qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade anormal.	quilograma	2.000,00
61	BETERRABA: BETERRABA, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.600,00
62	CENOURA: CENOURA, sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
63	Berinjela: BERINJELA de 1ª qualidade, bem formadas, superfície lisa e brilhante, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas	quilograma	400

	condições de conservação e maturação.		
64	Pepino: PEPINO COMUM, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, firmes, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	960
65	INHAME: INHAME, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, firmes, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	500
66	Quiabo Verde: QUIABO VERDE, liso, tamanho médio e uniforme, de 1ª qualidade, sem fibras, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	960
67	REPOLHO BRANCO: REPOLHO BRANCO, novo de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, graúdo.	quilograma	1.400,00
68	Alface: ALFACE VERDE, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 300 gramas.	Maço	1.200,00
69	Couve Manteiga: COUVE MANTEIGA, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 300 gramas.	Maço	960
70	OVOS BRANCOS: OVO DE GALINHA, casca limpa, resistente, sem deformações, trincas ou sujidades, próprio para o consumo, com identificação do produto, marca do produtor, data de fabricação e prazo de validade. Caixa com 1 dúzia.	DUZIA	300
71	Abacaxi: ABACAXI PÉROLA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	unidade	800
72	Goiaba: GOIABA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	400
73	Acerola: ACEROLA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	400
74	LIMÃO TAITI: LIMÃO TAITI, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado	quilograma	240

	em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
75	Maçã Nacional: MAÇA NACIONAL, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	300
76	Mamão Formosa: MAMÃO FORMOSA, Fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	480
77	Manga: MANGA PALMER, Fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	580
78	Maracujá: MARACUJÁ, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	720
79	Melancia: MELANCIA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, redonda, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	300
80	Melão: MELÃO, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	570

CARNES

Item	Descrição	UND	Qtde
81	Carne suína bisteca: Carne suína, tipo bisteca, de primeira qualidade, fatiada, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	900
82	Carne suína: Carne suína, tipo lombo, fresca, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas,	pacote	3.500,00

	químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.		
83	Linguiça Calabresa: Linguiça tipo calabresa: linguiça calabresa, defumada elaborada com carne suína, isento de corantes em sua formulação, conservada em temperatura de congelamento. Embalada à vácuo, e suas condições deverão estar de acordo com nta 05 (dec. 12486/78) , apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	quilograma	40
84	Linguiça de Frango: Linguiça de frango- linguiça de carne de frango. Pequena quantidade de gordura aparente deve ser entregue resfriada e apresentar cor e odor característicos. Embalagem hermeticamente fechada de 1kg até 5 kg. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	quilograma	2.000,00
85	Carne bovina músculo: Carne bovina, corte músculo moído, magro, resfriada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	3.000,00
86	Carne Bovina Patinho: Carne bovina corte patinho, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	4.350,00
87	Carne suína costela: Carne suína, com osso, tipo costela, cortada em pequenos pedaços, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	900
88	Filé de Frango: Filé de frango congelado, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	3.000,00
89	Coxinha da Asa: Coxinha da asa de frango congelada em embalagem de até 2 kg, contendo. Somente a coxinha da asa. A ave deve ser abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade máxima de 8 (oito) semanas, com ausência de penas e penugens. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	1.850,00
90	Frango coxa / sobrecoxa: Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	4.000,00

PRODUTOS DE PADARIA

Item	Descrição	UND	Qtde
91	Pão de Sal: Pão francês de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e	quilograma	6.000,00

	sabor típico. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os pães devem estar forrados com plástico transparente estéril.		
92	Pão de Doce: Pão doce de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os pães devem estar forrados com plástico transparente estéril.	quilograma	3.200,00
93	Biscoito de Queijo: Produto preparado com polvilho e queijo. Deverão estar embalados em sacos de papel pardo, bem fechado e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso médio da unidade entre 30 a 50 gramas.	quilograma	180
94	Bolos diversos: Bolo Caseiro de 1ª qualidade, sabores variados, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os bolos devem estar forrados com plástico transparente estéril.	quilograma	100

GÁS P45

Item	Descrição	UND	Qtde
95	RECARGA GÁS COZINHA P45: Recarga de gás p45 com carga, tubos e conexões para gás, com tubo de aço galvanizado, classe pesada nbr 5590 e conexões em ferro maleável nbr 6925. Regulador industrial de pressão de 1º estágio, pressão de saída: 150kpa vazão mínima de kg/h. Rosca npt 3/4". Sem regulagem de pressão manual e sem manômetro.	unidade	160

DIETAS ENTERAIS

Item	Descrição	UND	Qtde
96	DIETA ENTERAL PADRÃO SEM FIBRAS NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica 1.0 a 1.2 kcal/mL, sem fibras. Normoprotéica com proteínas animais e vegetais de 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 ml.	unidade	1.200,00
97	DIETA ENTERAL HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SEM FIBRAS SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, densidade calórica de 1.5 Kcal/ml. Normoprotéica, com proteínas de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja) correspondendo a 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, hipossódica, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	1.360,00
98	DIETA ENTERAL ESPECÍFICA PARA PACIENTE RENAL SISTEMA FECHADO: Dieta enteral, hipercalórica e hiperproteica especialmente formulada para pacientes em diálise com Insuficiência Renal Aguda ou Crônica, que necessitem de restrição de fluidos (líquidos) e eletrólitos. Densidade calórica de 2,0 kcal / ml. Adequadas quantidades de vitaminas A e D; contém carboidratos com baixo índice glicêmico; baixo teor de potássio, sódio e fósforo; enriquecido com carnitina e taurina. Isenta de sacarose, lactose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	400

99	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO COM FIBRAS, SISTEMA FECHADO: Dieta enteral para controle glicêmico, normocalórica, hiperlípídica e hiperproteica com 50% ou mais de proteína de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja), polimérica, com fibras (> ou igual a 60% de fibras solúveis). Isenta de sacarose, lactose, glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem "pack" de 1000 mL.	unidade	700
100	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA E HIPERLÍPIDICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral para controle de glicemia, hipercalórica 1.5 kcal/mL, hiperlipídica, hiperproteica, com proteínas de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja), oligomérica, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose, glúten e/ou colesterol. Sistema fechado. Apresentação em embalagem "pack" de 1000 mL.	unidade	500
101	ESPESSANTE: Produto em pó, utilizado para modificar a consistência de alimentos líquidos. Produto a base de Goma Xantana. Ideal para ser adicionado em preparações quentes ou frias, líquidas ou semi líquidas, para aumentar a consistência dos alimentos. Data de validade: Mínimo de um ano.	unidade	25
102	MIX DE FIBRAS: Mix de fibras alimentares solúveis (60%) e insolúveis (40%) que auxiliam o funcionamento do intestino. Pode ser adicionado a qualquer tipo de alimento ou bebida, não alterando a textura, a cor ou sabor dos alimentos. Isento de glúten e sacarose. Contém Amido resistente de milho com alto teor de amilose, frutooligosacarídeos (FOS), inulina e antiumectante dióxido de silício. Sabor: Neutro. Procedência nacional. Apresentação em lata de 400gr.	unidade	30
103	SUPLEMENTO NORMOCALÓRICO, HIPERPROTEICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM LACTOSE: Suplemento pronto para nutrição oral, normocalórico (1.0 kcal/mL), hiperproteico, proteínas do soro do leite e/ou proteína isolada de soja, (igual ou superior a 20% de proteínas), a fim de atender as necessidades especiais com restrição de açúcares e lactose. Sabores variados. Embalagem de 200 ml, contendo identificação do produto, marca, fabricante, número do registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	300
104	SUPLEMENTO HIPERPROTEICO HIPERCALÓRIO 1.5 SEM FIBRAS PRONTO PARA NUTRIÇÃO ORAL: Suplemento pronto para nutrição oral, hiperproteico, proteínas do soro do leite e/ou proteína isolada de soja, (igual ou superior a 20% de proteínas), hipercalórico (1.5 a 2.0 kcal/mL) para atender as necessidades proteico-calóricas aumentadas. Sabores variados. Sem fibras. Embalagem de 200 ml, contendo identificação do produto, marca, fabricante, número do registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	300
105	MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ORAL E ENTERAL, EM PÓ, 100% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA: Módulo de proteína para nutrição oral e enteral, em pó, 100% proteína do soro do leite hidrolisada. Isenta de sacarose, glúten, lipídeos e carboidratos. Embalagem menor ou igual a 400 gramas, contendo identificação do produto, marca, fabricante, numero de registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	30
106	DIETA ENTERAL PADRÃO S/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica (1,0 kcal/ ml) e normoproteica. Distribuição calórica de 10 a 15 % de proteína, 45 a 55% de carboidrato e 30 a 35% de lipídio. Isenta de fibras, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem "pack" ou "easy bag" contendo 500 mL.	unidade	1.880,00
107	DIETA ENTERAL PADRÃO C/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica 1.0 a 1.2 kcal/mL. A dieta deverá conter fibras (entre 13 a 18 g/L). Normoprotéica com proteínas animais e vegetais de 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem "pack" de 1000 ml.	unidade	1.200,00
108	DIETA PARENTERAL: Dieta Parenteral Total (NPT), pronta para uso adulto e pediátrico, com volume de 1.000 a 2.100 mL, valor calórico de 1.000 a 2.000 kcal. Composição Nutricional (para uma dieta contendo 2000 ml, seguindo a proporcionalidade): Carboidratos: Glicose a 5-20%, conforme as necessidades específicas. Aminoácidos: Concentração de 5-15%, com perfil balanceado de aminoácidos essenciais e não	unidade	80

	essenciais. Lipídios: Emulsão lipídica a base de triglicerídeos de cadeia média (TCM) e longa (TCL) com teor de 10-30%. Eletrólitos: Sódio, potássio, cloreto, magnésio, cálcio, fósforo em quantidades adequadas para reposição diária. Vitaminas e Minerais: Inclusão de vitaminas hidrossolúveis (B1, B6, B12, C, etc.) e lipossolúveis (A, D, E, K) e oligoelementos essenciais (zinco, cobre, manganês, selênio). Características da Embalagem: Bolsa plástica em material apropriado para infusão intravenosa. Embalagem primária estéril, apirogênica, não tóxica. Sistema de fechamento seguro, preferencialmente com conexões livres de agulhas. Embalagem externa que proteja o produto da luz, se aplicável (especialmente para emulsões lipídicas). Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.		
109	SUPLEMENTO IMUNOMODULADOR: Suplemento imunomodulador pronto para uso, com ou sem sabor, em embalagens de 200 ml. Composição: arginina, ômega 3, nucleotídeos, hiperproteico, isento de lactose, sacarose e glúten. Distribuição energética: Densidade calórica 1.0 kcal/ml, proteínas: 23%, carboidratos: 52%; gorduras: 25%. Fonte de macronutrientes: Fonte de proteínas: 77% caseinato de cálcio e sódio e 23% arginina; Fonte de carboidratos: 100% maltodextrina Fonte de lipídeos: 68% óleo de peixe, 20% TCM e 12% óleo de milho;	unidade	200
110	DIETA ENTERAL, POLIMÉRICA, NORMOCALÓRICA, HIPERPROTÉICA ACRESCIDA DE ARGININA: Dieta enteral nutricionalmente completa, hiperprotéica, suplementada com arginina. Indicada para cicatrização de feridas gerais, incluindo úlceras de decúbito. Densidade calórica de 1,0 – 1,5 kcal/ml. O produto deve atender a distribuição energética mínima: 20% de proteínas (mínimo de 10% de arginina), 45% de carboidratos e 23% de lipídeos. Dever ser isento de lactose, sacarose e glúten. Osmolaridade de 220 a 420 MOSM/L de água. Sistema fechado, apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	300

1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021, que estabelece que os itens de consumo deverão ser de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, vedada a aquisição de artigos de luxo.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da Formalização do Termo de Contrato e/ou Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4. No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, as quantidades registradas poderão ser renovadas.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A alimentação hospitalar é um componente essencial do cuidado integral ao paciente, contribuindo para a recuperação, manutenção da saúde e prevenção de complicações. O fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade, seguros e nutricionalmente adequados é fundamental.

Na Constituição Federal de 1988, o direito à saúde, como o direito ao meio ambiente equilibrado, está previsto como sendo um direito de todos, devendo ser garantido pelo Estado através de políticas públicas.

No âmbito da proteção constitucional do direito à saúde a todos, emerge o artigo 196 da Constituição da República:

> "Artigo 196 — A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

Considerando que conforme acordo com Comitê da ONU sobre os Direitos Econômicos, Sociais e Culturais define que, o direito à saúde está relacionado com o direito de desfrutar os meios que possibilitarão o oferecimento de uma saúde com índice mais elevado, que envolve, a utilização de bens, serviços e condições necessárias, relacionado juntamente com a segurança do paciente (COMITÊ, 2000).

O Setor Nutricional tem um objetivo claro: garantir que o paciente se recupere mais rápido e melhor da sua doença. Tão importante quanto os ingredientes utilizados na preparação dos pratos, é o método de elaboração e o cuidado escrupuloso para tratar os alimentos armazenados no máximo de nutrientes, ao mesmo tempo em que são apetitosos.

Apresentar um cardápio hospitalar tem vários objetivos, além de garantir sua nutrição adequada. A comida tem o poder de curar ou ajudar a fortalecer as defesas dos doentes e atender às suas necessidades nutricionais, mas também visa romper a sensação de isolamento dos doentes.

A Lei 11.346/2006, em seu artigo 3° assevera que a segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (BRASIL, 2006). Portanto a segurança alimentar é um direito, devendo ser protegido e prevenido por todos, seja direta ou indiretamente.

Considerando que nos últimos 12(doze) meses cerca de 573 (quinhentos e setenta e três) internações por mês, movimentando cerca de 6887 (seis mil, oitocentos e oitenta e sete mil) paciente no ano de 2023, sem levar em consideração os acompanhantes.

Considerando que A Fundação Hospitalar de Janaúba, conta com cerca de 105 (cento e cinco leitos) em diversas especialidades.

Considerando que a Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., é referência em cerca de 14 cidades , sendo:

1. Catuti
2. Espinosa
3. Gameleira
4. Jaiba
5. Mato Verde
6. Mamonas
7. Matias Cardoso
8. Monte Azul
9. Nova Porteirinha
10. Pai Pedro

11. Porteirinha
12. Riacho dos Machados
13. Serranópolis de Minas
14. Verdelandia.

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Nestes termos a gestão de gêneros alimentícios no ambiente hospitalar é um processo complexo que exige conformidade com normas regulamentares, planejamento cuidadoso dos cardápios, implementação rigorosa de práticas de segurança alimentar e uma gestão eficiente dos serviços de alimentação. A qualidade e a segurança dos alimentos são fundamentais para a recuperação dos pacientes e a manutenção da saúde hospitalar.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO: Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, no que concerne à produção sustentável.

Da exigência de amostra

4.2. Havendo necessidade de verificação do item ofertado, o aceite da proposta, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3. As amostras poderão ser entregues no endereço da Fundação Hospitalar de Janaúba-mg., no prazo limite de 05(cinco) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.6. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade dos itens.

4.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.9. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Subcontratação

4.11. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.12. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de bens de entregas continuadas e de forma parcelada.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias uteis, contados do recebimento da ordem de fornecimento, em remessa única conforme ordem de fornecimento, quantidades e local indicado, podendo ser prorrogado por igual período desde que solicitado e com justificativa aceita pela Fundação.

5.2. Os produtos deverão ser entregues rigorosamente com as características e especificações constantes neste termo de referência, com prazo de validade de no mínimo 06(seis) meses, ficando esclarecido que correrá por conta da CONTRATADA, todas as despesas com transporte, tributos, embalagens, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros, encargos ou acessórios, entre outros que porventura se mostrem necessários para completo atendimento ao objeto licitado.

5.3. Os produtos deverão ser entregues no sede da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., localizado na Avenida Pedro Álvares Cabral, 140 - Bairro: Veredas – Janaúba- MG/ 39440-065, de 08h00min as 11h00min e de 14h00min as 17h00min em dias úteis no Almoxarifado da Fundação Hospitalar de Janaúba.

5.4. A Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., não aceitará a exigência de faturamento mínimo, estipulação de horário ou outras restrições da CONTRATADA que venham a prejudicar.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.5. Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput) indicados pela Fundaçao Hospitalar de Janaúba/MG.

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.17. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTOS E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 (um) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

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

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

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

7.11. o prazo de validade;

7.12. a data da emissão;

7.13. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.14. o período respectivo de execução do contrato;

7.15. o valor a pagar; e

7.16. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.24. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

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

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

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

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

Cessão de crédito

7.29. Não será admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será PARCELADA, conforme necessidade da Fundação Hospitalar de Janaúba.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde

se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante

a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

8.22. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.22.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Da qualificação específica dos itens:

8.23. **GÁS P45**

8.23.1. Certificado de posto Revendedor emitido pela ANP (Agência Nacional do Petróleo);

8.24. **FORMULAS NUTRICIONAIS :**

8.24.1. Registro no Ministério da Saúde:

8.24.2. Em cumprimento às exigências da Lei Federal 6.360 de 26/09/1976 regulamentada pelo Decreto nº 8.077/2013, deverá ser apresentado o registro dos produtos no órgão competente do Ministério da Saúde ou Certificado de isenção de Registro, conforme o caso, com prazo de validade em vigor.

8.24.3. O Registro no Ministério da Saúde poderá ser comprovado também, através de publicação completa no Diário Oficial da União (DOU), com despacho completo da concessão do registro referente ao produto ofertado, ou declaração de dispensa.

8.24.3.1. Em caso de registros que eventualmente estejam vencidos, o licitante deverá apresentar o registro acompanhado do Protocolo de Renovação de Registro dos produtos nos termos do disposto no § 2º art. 8º do Decreto nº 8.077/2013.

8.24.4. Para fins de avaliação da documentação técnica do produto ofertado pelos licitantes deverá ser considerado o previsto na Resolução – RDC nº 240/2018

8.24.5. Os produtos devem ser registrados na ANVISA, exceto os com dispensa da obrigatoriedade de registro conforme RDC nº 240/2018.

8.24.6. Alvará da Vigilância Sanitária, emitido pelo órgão competente.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 15000001002 Ficha 1034
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1501000000 Ficha 1035
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1600000000 Ficha 1036
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1621000000 Ficha 1037

Janaúba-MG., 03 de Setembro de 2024

_____
Joyce Fernandes Lima
Nutricionista RT

_____
Larissa Correa Rocha
Nutricionista clínica

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: Joyce Fernandes Lima / Larissa Correa Rocha		**CPF:** 152.986.906-45 / 094.390.986-43
Telefone: 38 3821-1138	**Celular:**	**E-mail:** snd@hrjanauba.com.br / nutricaoclinica@hrjanauba.com.br
Unidade: Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Janaúba		

INFORMAÇÕES GERAIS

ORGÃO GERENCIADOR:

Objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

Sistema de Registro de Preço: ☒Sim ☐Não	**Vistoria / Amostra:** Obrigatória ☒Facultativa ☐Não se aplica
Adjudicação: ☒ Item ☐Lote ou Item ☐ Global	**Representatividade da demanda:** ☐Investimento ☒ Custeio ☐Custeio (nova contratação)

Dotação Orçamentária:
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 15000001002 Ficha 1034
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1501000000 Ficha 1035
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1600000000 Ficha 1036
14.01.01.49.0.302.011.5002.4.905.200 Fonte: 1621000000 Ficha 1037

1. INTRODUÇÃO

Este documento destina-se a realizar um estudo técnico preliminar visando subsidiar a aquisição de itens essenciais para no exercício fiscal de 2024/2025, com base nas condições, quantidades e requisitos identificados neste estudo técnico preliminar - ETP.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Este documento consiste em Estudos Preliminares necessários para assegurar a viabilidade da contratação, mensurar os riscos, determinar uma estratégia para a contratação, fornecer subsídios para a elaboração do Termo de Referência, bem como definir um plano de sustentação para a solução contratada.

Este estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para o cumprimento das normas do art. Art. 7º da Portaria Normativa ME/SEDGGD/SG nº 40, de 22 de maio de 2020.

2. REFERÊNCIA LEGAL

Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

- Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.
- Lei Complementar n.° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.° 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.° 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n.° 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.° 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n.° 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.° 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n.° 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;
- Decreto Municipal nº 120 de 20 de Dezembro de 2023.
- RDC nº 216/2004 da ANVISA: Regulamenta as boas práticas para serviços de alimentação.
- RDC nº 275/2002 da ANVISA: Estabelece o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados (POPs) e boas práticas de fabricação (BPF) em serviços de alimentação.
- Portaria nº 2619/2011 do Ministério da Saúde: Normatiza a alimentação hospitalar, especificando os requisitos nutricionais para diferentes tipos de dietas hospitalares.
- Codex Alimentarius: Conjunto de normas internacionais sobre segurança alimentar.
- AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Portaria nº 272/MS/ SNVS, de 8 de abril de 1998.
- Resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000
- A Resolução ANP nº 958/2023
- Lei Federal nº 8.069. de 13/07/90; Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03.

- Decreto Municipal nº 120 de 20 de Dezembro de 2023.

3. OBJETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG., conforme descrição e quantidades a seguir:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Descrição	UND	Qtde
1	Açúcar cristal: Açúcar cristalizado, na cor branca, de sacarose da cana de açúcar, embalagem plástica contendo 5 Kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA.	pacote	750
2	Adoçante em pó: Adoçante dietético em pó para forno e fogão. Embalagem com quantidade mínima de 400g.	Lata	20
3	Adoçante líquido: Adoçante líquido a base de sacarina e ciclamato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 100ml.	frasco	120
4	Aveia em flocos finos: Aveia em flocos finos, embalagem de 500gr ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses.	pacote	20
5	Amido de milho: Amido de milho, tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	quilograma	180
6	Arroz integral: Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Pct 1kg.	pacote	750
7	Arroz Tipo 1 Agulhinha: Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 05 kg.	pacote	1.900,00
8	Azeite de oliva extra virgem: Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de vidro ou plástico de cor escura de 500 mL.	unidade	50
9	Bicarbonato de sódio: Bicarbonato de sódio em pó, embalagem de 30g.	sachê	30
10	Bolacha de doce tipo maisena: Biscoito tipo maisena, sem gordura trans, embalagem com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade. Pacote de	pacote	2.200,00

	aproximadamente 400g.		
11	Bolacha de sal: Biscoito salgado cream cracker, embalagem com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de aproximadamente 400g.	pacote	2.200,00
12	Café Torrado e Moido: Café em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído. Tipo embalagem á vácuo em pacote de 500 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Apresentar laudos laboratoriais credenciados pela ANVISA ou acreditados pelo MAPA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	pacote	1.900,00
13	Canela em pau: Condimento canela em pau, canela em casca, condimento natural, alimentação.	quilograma	150
14	Canjica de Milho Branca: Canjica de milho branca, pacote de 500 g.	pacote	50
15	Canjiquinha: Canjiquinha. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg.	pacote	240
16	Coentro moído: Coentro moído para uso culinário, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Pacote 1kg. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	quilograma	70
17	Coco ralado: Coco ralado, puro, acondicionado em embalagem original da fábrica com 100g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.	pacote	30
18	Colorau: Condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios,limpos, dessecados e moídos, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico. Deverá apresentar na embalagem a identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro característico.	quilograma	400
19	Erva doce: Erva doce para uso culinário, embalagem plástica transparente atóxica de 1kg, resistente, contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 20 dias da data de entrega.	quilograma	150
20	Extrato de Tomate: Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.	unidade	180
21	Farinha de Mandioca: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1Kg.	pacote	270
22	Farinha de trigo com fermento: Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 kg.	pacote	190
23	Feijão Carioca: Feijão carioca, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do	pacote	4.500,00

	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg		
24	Feijão Preto: Feijão preto, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1kg	pacote	360
25	Fermento em Pó: Fermento em pó para bolo, embalagem de 250 g.	unidade	40
26	Folha de louro: Condimento, apresentação natural, matéria- prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral.	quilograma	2
27	Fubá de Milho Fino: Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 1 Kg.	pacote	180
28	Gelatina Diet: Gelatina sabor variados, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Pacote com quantidade de 1 Kg.	pacote	25
29	Gelatina em Pó: Gelatina sabor variados, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde. Pacote com quantidade de 1 Kg.	pacote	40
30	Leite Condensado: Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	unidade	40
31	Leite Desnatado: Leite líquido, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem tetrapak contendo 1 litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	litro	480
32	Leite Zero Lactose: Leite UHT semidesnatado com restrição de lacotse- Zero Lactose - não contem glutém. Embalagem Tetrapak, caixa de 1 litro. A embalagem do produto deve ter o selo de serviços de inspeção federal (SIF).	litro	70
33	Leite Integral: Leite de vaca, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixa de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	litro	6.500,00
34	Macarrão Integral: Macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	pacote	200
35	Macarrão Tipo Espaguete: Macarrão com ovos tipo espaguete. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g.	pacote	840
36	Macarrão Tipo Padre Nosso: Macarrão com ovos tipo padre nosso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem	pacote	1.700,00

	apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g		
37	Macarrão Tipo Parafuso: Macarrão com ovos tipo parafuso. Aspecto, cor, odor característico do macarrão. Deve ser composto de tamanhos iguais, cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão "contém glúten". Embalagem de 500g.	pacote	840
38	Maionese: Maionese tradicional 500 g. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	unidade	200
39	Margarina vegetal: Margarina cremosa com sal, de 1ª qualidade, pote de 1kg, lipídios de 45 a 60% isenta de gorduras trans embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 1 mês e com registro no órgão competente.	quilograma	800
40	Milho verde em conserva: Milho verde, lata de 200 g, prazo mínimo de 12 meses da data do vencimento.	Lata	240
41	Milho de Pipoca: Milho de pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, embalagem 500 g. Validade mínima 6 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	pacote	10
42	Mingau de Cereais: Farinha de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), embalagem de 350 g.	pacote	540
43	Molho Inglês: Molho inglês 150 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	unidade	400
44	Óleo de Soja: Óleo comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso liquido 900ml.	unidade	850
45	Orégano: Orégano seco, 1kg contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	quilograma	2
46	Proteína texturizada de soja: Proteína texturizada de soja, embalagem com 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	quilograma	200
47	Sal Refinado: Sal refinado iodado para consumo doméstico. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.	quilograma	800
48	Vinagre: Vinagre, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem contendo aproximadamente 750 ml.	unidade	360

HORTIFRUTIGRANJEIROS (FRUTAS, VERDURAS E OVOS)

Item	Descrição	UND	Qtde
49	Alho: ALHO, de 1º qualidade, apresentação natural, em cabeça, tamanho médio, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco.	quilograma	600
50	CEBOLA BRANCA: CEBOLA TIPO BRANCA, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	quilograma	600
51	Pimentão: PIMENTÃO tamanho médio, de 1ª qualidade, superfície lisa e brilhante. Deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	300
52	Tomate: TOMATE, grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de	quilograma	1.000,00

	danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.		
53	CHEIRO VERDE: CEBOLINHA e COENTRO, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 250 gramas.	Maço	900
54	SEMENTE DE COENTRO VERDE: Coentro em maços com cachos de sementes verdes de 1ª qualidade, sem rupturas, de peso mínimo de 200g.	Maço	900
55	Abóbora Japonesa: ABÓBORA JAPONESA, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
56	ABOBRINHA ITALIANA: ABÓBORA ITALIANA, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.000,00
57	CHUCHU: CHUCHU tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
58	BATATA INGLESA: BATATA INGLESA COMUM, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	2.000,00
59	BATATA DOCE: BATATA DOCE, nova, tamanho médio uniforme, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
60	MANDIOCA: MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, de 1ª qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade anormal.	quilograma	2.000,00
61	BETERRABA: BETERRABA, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.600,00
62	CENOURA: CENOURA, sem folhas, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	1.920,00
63	Berinjela: BERINJELA de 1ª qualidade, bem formadas, superfície lisa e brilhante, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar firmes, fisiologicamente desenvolvidas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	400
64	Pepino: PEPINO COMUM, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, firmes, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	960
65	INHAME: INHAME, tamanho médio, de 1ª qualidade, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, firmes, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	500

66	Quiabo Verde: QUIABO VERDE, liso, tamanho médio e uniforme, de 1ª qualidade, sem fibras, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	quilograma	960
67	REPOLHO BRANCO: REPOLHO BRANCO, novo de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, graúdo.	quilograma	1.400,00
68	Alface: ALFACE VERDE, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 300 gramas.	Maço	1.200,00
69	Couve Manteiga: COUVE MANTEIGA, de 1º qualidade, folhas íntegras, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. Peso POR MAÇOS NO mínimo de 300 gramas.	Maço	960
70	OVOS BRANCOS: OVO DE GALINHA, casca limpa, resistente, sem deformações, trincas ou sujidades, próprio para o consumo, com identificação do produto, marca do produtor, data de fabricação e prazo de validade. Caixa com 1 dúzia.	DUZIA	300
71	Abacaxi: ABACAXI PÉROLA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	unidade	800
72	Goiaba: GOIABA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	400
73	Acerola: ACEROLA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	400
74	LIMÃO TAITI: LIMÃO TAITI, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	240
75	Maçã Nacional: MAÇA NACIONAL, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em bandeja de material flexível, atóxico e resistente, coberta com plástico filme de forma que fique vedada e sem violação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	300
76	Mamão Formosa: MAMÃO FORMOSA, Fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho	quilograma	480

	uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
77	Manga: MANGA PALMER, Fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	580
78	Maracujá: MARACUJÁ, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	720
79	Melancia: MELANCIA, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, redonda, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	300
80	Melão: MELÃO, fruta in natura de 1ª qualidade, nova, tamanho uniforme, coloração e aroma próprios da espécie, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	quilograma	570

CARNES

Item	Descrição	UND	Qtde
81	Carne suína bisteca: Carne suína, tipo bisteca, de primeira qualidade, fatiada, embalagem em filme pvc transparente, ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	900
82	Carne suína: Carne suína, tipo lombo, fresca, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	pacote	3.500,00
83	Linguiça Calabresa: Linguiça tipo calabresa: linguiça calabresa, defumada elaborada com carne suína, isento de corantes em sua formulação, conservada em temperatura de congelamento. Embalada à vácuo, e suas condições deverão estar de acordo com nta 05 (dec. 12486/78) , apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	quilograma	40

84	Linguiça de Frango: Linguiça de frango- linguiça de carne de frango. Pequena quantidade de gordura aparente deve ser entregue resfriada e apresentar cor e odor característicos. Embalagem hermeticamente fechada de 1kg até 5 kg. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto. Validade mínima de 30 dias.	quilograma	2.000,00
85	Carne bovina músculo: Carne bovina, corte músculo moído, magro, resfriada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	3.000,00
86	Carne Bovina Patinho: Carne bovina corte patinho, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	4.350,00
87	Carne suína costela: Carne suína, com osso, tipo costela, cortada em pequenos pedaços, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	900
88	Filé de Frango: Filé de frango congelado, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	3.000,00
89	Coxinha da Asa: Coxinha da asa de frango congelada em embalagem de até 2 kg, contendo. Somente a coxinha da asa. A ave deve ser abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade máxima de 8 (oito) semanas, com ausência de penas e penugens. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	1.850,00
90	Frango coxa / sobrecoxa: Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias, sem tempero. Com certificado da vigilância sanitária. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	quilograma	4.000,00

PRODUTOS DE PADARIA

Item	Descrição	UND	Qtde
91	Pão de Sal: Pão francês de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os pães devem estar forrados com plástico transparente estéril.	quilograma	6.000,00
92	Pão de Doce: Pão doce de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os pães	quilograma	3.200,00

	devem estar forrados com plástico transparente estéril.		
93	Biscoito de Queijo: Produto preparado com polvilho e queijo. Deverão estar embalados em sacos de papel pardo, bem fechado e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso médio da unidade entre 30 a 50 gramas.	quilograma	180
94	Bolos diversos: Bolo Caseiro de 1ª qualidade, sabores variados, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, sem alteração física ou microbiológica. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados e de características organolépticas anormais. Deverá ser transportado em caixas tampadas, limpas e higienizadas. Os bolos devem estar forrados com plástico transparente estéril.	quilograma	100

GÁS P45

Item	Descrição	UND	Qtde
95	RECARGA GÁS COZINHA P45: Recarga de gás p45 com carga, tubos e conexões para gás, com tubo de aço galvanizado, classe pesada nbr 5590 e conexões em ferro maleável nbr 6925. Regulador industrial de pressão de 1º estágio, pressão de saída: 150kpa vazão mínima de kg/h. Rosca npt 3/4". Sem regulagem de pressão manual e sem manômetro.	unidade	160

DIETAS ENTERAIS

Item	Descrição	UND	Qtde
96	DIETA ENTERAL PADRÃO SEM FIBRAS NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica 1.0 a 1.2 kcal/mL, sem fibras. Normoprotéica com proteínas animais e vegetais de 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 ml.	unidade	1.200,00
97	DIETA ENTERAL HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SEM FIBRAS SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, hipercalórica, densidade calórica de 1.5 Kcal/ml. Normoprotéica, com proteínas de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja) correspondendo a 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, hipossódica, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	1.360,00
98	DIETA ENTERAL ESPECÍFICA PARA PACIENTE RENAL SISTEMA FECHADO: Dieta enteral, hipercalórica e hiperproteica especialmente formulada para pacientes em diálise com Insuficiência Renal Aguda ou Crônica, que necessitem de restrição de fluidos (líquidos) e eletrólitos. Densidade calórica de 2,0 kcal / ml. Adequadas quantidades de vitaminas A e D; contém carboidratos com baixo índice glicêmico; baixo teor de potássio, sódio e fósforo; enriquecido com carnitina e taurina. Isenta de sacarose, lactose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	400
99	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO COM FIBRAS, SISTEMA FECHADO: Dieta enteral para controle glicêmico, normocalórica, hiperlípídica e hiperproteica com 50% ou mais de proteína de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja), polimérica, com fibras (> ou igual a 60% de fibras solúveis). Isenta de sacarose, lactose, glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	700
100	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA E HIPERLÍPIDICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral para controle de glicemia, hipercalórica 1.5 kcal/mL, hiperlipídica, hiperproteica, com proteínas de alto valor biológico (caseinato e/ou proteína isolada de soja), oligomérica, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose, glúten e/ou colesterol. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000	unidade	500

	mL.		
101	ESPESSANTE: Produto em pó, utilizado para modificar a consistência de alimentos líquidos. Produto a base de Goma Xantana. Ideal para ser adicionado em preparações quentes ou frias, líquidas ou semi líquidas, para aumentar a consistência dos alimentos. Data de validade: Mínimo de um ano.	unidade	25
102	MIX DE FIBRAS: Mix de fibras alimentares solúveis (60%) e insolúveis (40%) que auxiliam o funcionamento do intestino. Pode ser adicionado a qualquer tipo de alimento ou bebida, não alterando a textura, a cor ou sabor dos alimentos. Isento de glúten e sacarose. Contém Amido resistente de milho com alto teor de amilose, frutooligosacarídeos (FOS), inulina e antiumectante dióxido de silício. Sabor: Neutro. Procedência nacional. Apresentação em lata de 400gr.	unidade	30
103	SUPLEMENTO NORMOCALÓRICO, HIPERPROTEICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM LACTOSE: Suplemento pronto para nutrição oral, normocalórico (1.0 kcal/mL), hiperproteico, proteínas do soro do leite e/ou proteína isolada de soja, (igual ou superior a 20% de proteínas), a fim de atender as necessidades especiais com restrição de açúcares e lactose. Sabores variados. Embalagem de 200 ml, contendo identificação do produto, marca, fabricante, número do registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	300
104	SUPLEMENTO HIPERPROTEICO HIPERCALÓRIO 1.5 SEM FIBRAS PRONTO PARA NUTRIÇÃO ORAL: Suplemento pronto para nutrição oral, hiperproteico, proteínas do soro do leite e/ou proteína isolada de soja, (igual ou superior a 20% de proteínas), hipercalórico (1.5 a 2.0 kcal/mL) para atender as necessidades proteico-calóricas aumentadas. Sabores variados. Sem fibras. Embalagem de 200 ml, contendo identificação do produto, marca, fabricante, número do registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	300
105	MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ORAL E ENTERAL, EM PÓ, 100% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA: Módulo de proteína para nutrição oral e enteral, em pó, 100% proteína do soro do leite hidrolisada. Isenta de sacarose, glúten, lipídeos e carboidratos. Embalagem menor ou igual a 400 gramas, contendo identificação do produto, marca, fabricante, numero de registro na Anvisa e prazo de validade.	unidade	30
106	DIETA ENTERAL PADRÃO S/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica (1,0 kcal/ ml) e normoproteica. Distribuição calórica de 10 a 15 % de proteína, 45 a 55% de carboidrato e 30 a 35% de lipídio. Isenta de fibras, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem “pack” ou “easy bag” contendo 500 mL.	unidade	1.880,00
107	DIETA ENTERAL PADRÃO C/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO: Dieta enteral nutricionalmente completa, normocalórica 1.0 a 1.2 kcal/mL. A dieta deverá conter fibras (entre 13 a 18 g/L). Normoprotéica com proteínas animais e vegetais de 10% a 16% do VCT, enriquecida com carotenóides, isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado. Apresentação em embalagem “pack” de 1000 ml.	unidade	1.200,00
108	DIETA PARENTERAL: Dieta Parenteral Total (NPT), pronta para uso adulto e pediátrico, com volume de 1.000 a 2.100 mL, valor calórico de 1.000 a 2.000 kcal. Composição Nutricional (para uma dieta contendo 2000 ml, seguindo a proporcionalidade): Carboidratos: Glicose a 5-20%, conforme as necessidades específicas. Aminoácidos: Concentração de 5-15%, com perfil balanceado de aminoácidos essenciais e não essenciais. Lipídios: Emulsão lipídica a base de triglicerídeos de cadeia média (TCM) e longa (TCL) com teor de 10-30%. Eletrólitos: Sódio, potássio, cloreto, magnésio, cálcio, fósforo em quantidades adequadas para reposição diária. Vitaminas e Minerais: Inclusão de vitaminas hidrossolúveis (B1, B6, B12, C, etc.) e lipossolúveis (A, D, E, K) e oligoelementos essenciais (zinco, cobre, manganês, selênio). Características da Embalagem: Bolsa plástica em material apropriado para infusão intravenosa. Embalagem primária estéril, apirogênica, não tóxica.	unidade	80

	Sistema de fechamento seguro, preferencialmente com conexões livres de agulhas. Embalagem externa que proteja o produto da luz, se aplicável (especialmente para emulsões lipídicas). Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação.		
109	SUPLEMENTO IMUNOMODULADOR: Suplemento imunomodulador pronto para uso, com ou sem sabor, em embalagens de 200 ml. Composição: arginina, ômega 3, nucleotídeos, hiperproteico, isento de lactose, sacarose e glúten. Distribuição energética: Densidade calórica 1.0 kcal/ml, proteínas: 23%, carboidratos: 52%; gorduras: 25%. Fonte de macronutrientes: Fonte de proteínas: 77% caseinato de cálcio e sódio e 23% arginina; Fonte de carboidratos: 100% maltodextrina Fonte de lipídeos: 68% óleo de peixe, 20% TCM e 12% óleo de milho;	unidade	200
110	DIETA ENTERAL, POLIMÉRICA, NORMOCALÓRICA, HIPERPROTÉICA ACRESCIDA DE ARGININA: Dieta enteral nutricionalmente completa, hiperprotéica, suplementada com arginina. Indicada para cicatrização de feridas gerais, incluindo úlceras de decúbito. Densidade calórica de 1,0 – 1,5 kcal/ml. O produto deve atender a distribuição energética mínima: 20% de proteínas (mínimo de 10% de arginina), 45% de carboidratos e 23% de lipídeos. Dever ser isento de lactose, sacarose e glúten. Osmolaridade de 220 a 420 MOSM/L de água. Sistema fechado, apresentação em embalagem “pack” de 1000 mL.	unidade	300

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundação Hospitalar do município de Janaúba foi autorizada pela lei municipal nº 1.932, de 03 de novembro de 2011 e teve seu estatuto aprovado através do decreto nº 121 de 03 de novembro de 2011 pelo prefeito José Benedito Nunes Neto. Trata-se de uma instituição de direito público privado, sem fins lucrativos, situado à Avenida Pedro Alvares Cabral, n º 140, bairro Veredas no município de Janaúba/MG.

O Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) da Fundação é 14.706.049-0001/79. A descrição da atividade econômica principal na Receita Federal é 84.12-4-00 – “Regulação das atividades de saúde, educação, serviços culturais e outros serviços sociais”. A natureza jurídica da instituição inscrita na Receita Federal é 115-5 – Fundação Pública de Direito Público Municipal. Estabelecimento inscrito no CRM sob. Nº 11.176. Conforme lei municipal nº 1.932, de 03 de novembro de 2011, art. 7º “A Fundação Hospitalar de Janaúba – FHJ , terá em sua estrutura diretiva básica os seguintes órgãos: I. Conselho Curador, II. Conselho Fiscal, III. Diretoria Executiva”.

Com a Missão de Prestar assistência hospitalar em urgência e emergência, cirurgias eletivas, apoio ao diagnóstico, nefrologia, clínica médica, cirúrgica, valorizando o trabalhador e a gestão participativa, com atendimento humanizado e de qualidade para os usuários.

Com a Visão de Ser um Hospital Geral de excelência, referência na microrregião para urgência e emergência, resolutivo, sustentável economicamente, com atendimento humanizado, que valoriza o

trabalhador e a gestão participativa, reconhecido como uma instituição de qualidade e que transmita credibilidade e confiança aos usuários nos serviços prestados.

A abertura do atual processo licitatório tem por finalidade atender as necessidades no período de 01 (um) ano, a aquisição de gêneros alimentícios em geral, sendo uma necessidade fundamental para garantir a qualidade e a segurança da alimentação dos pacientes atendidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Janaúba.

A aquisição visa uma gestão eficiente dos alimentos, com a finalidade de contribuir para a recuperação e o bem-estar dos pacientes, ao mesmo tempo assegurar a conformidade com normas regulamentares e a otimização dos recursos financeiros.

No âmbito da proteção constitucional do direito à saúde a todos, emerge o artigo 196 da Constituição da República:

> "Artigo 196 — A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

A aquisição em tela busca oferecer alimentação de qualidade aos pacientes e usuários, garantindo o direito a saúde e alimentação de qualidade. O acesso à saúde é um direito de todos e todas, e essa saúde ela sempre tem que ser pública, gratuita, estatal e de qualidade.

Considerando que a contratação de gêneros alimentícios para hospitais públicos é um processo complexo que envolve uma série de fatores, desde a garantia da qualidade nutricional até a gestão eficiente dos recursos financeiros. Essa necessidade surge da importância da alimentação para a recuperação dos pacientes, a manutenção da saúde dos funcionários e a própria operação do hospital.

- **Nutrição e Recuperação:** A alimentação adequada é fundamental para a recuperação dos pacientes, fornecendo os nutrientes necessários para a cicatrização, fortalecimento do sistema imunológico e recuperação da saúde em geral.

- **Manutenção da Saúde dos Funcionários:** Uma alimentação balanceada e nutritiva contribui para a saúde e o bem-estar dos funcionários, aumentando a produtividade e reduzindo o absenteísmo.

- **Funcionamento do Hospital:** A alimentação é um serviço essencial para o funcionamento do hospital, atendendo às necessidades de pacientes, acompanhantes e funcionários.

- **Requisitos Legais:** A legislação brasileira estabelece normas e padrões de qualidade para a alimentação em hospitais, visando garantir a segurança alimentar e a saúde dos usuários.

Considerando que a contratação tem algumas Características Específicas da Demanda, como:

- **Diversidade de Necessidades:** Os hospitais atendem a uma população diversa, com diferentes necessidades nutricionais, como pacientes com restrições alimentares, idosos, crianças e pessoas com doenças crônicas.

- **Requisitos Nutricionais:** Os alimentos devem atender aos requisitos nutricionais específicos de cada grupo de pacientes, considerando fatores como idade, sexo, estado clínico e tratamento.

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** É fundamental garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, evitando contaminações e garantindo a preservação dos nutrientes.

- **Sustentabilidade:** A aquisição de alimentos deve considerar aspectos como a sustentabilidade, priorizando produtos locais e orgânicos quando possível.

Colaborado com isso, a contratação possui um grandes Desafios :

- **Variedade de Produtos:** A oferta de uma alimentação variada e saborosa é um desafio, considerando as restrições alimentares e as preferências dos pacientes.

- **Gestão de Custos:** É preciso conciliar a qualidade da alimentação com a gestão eficiente dos recursos financeiros, buscando a melhor relação custo-benefício.

- **Logística:** A logística de recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos deve ser eficiente para garantir a qualidade e a disponibilidade dos produtos.

A contratação alinha-se com o novo modelo de gestão da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., no intuito de aumento na demanda de atendimentos a pacientes, como aumento do número de leitos da UTI, dentre outros atendimentos, visando a excelência no atendimento e no cuidado prestado aos pacientes no HFA, tendo como objetivo oferecer serviços que atendam e superem às expectativas dos usuários, com eficiência, eficácia e efetividade.

Apresentar um cardápio hospitalar tem vários objetivos, além de garantir sua nutrição adequada. A comida tem o poder de curar ou ajudar a fortalecer as defesas dos doentes e atender às suas necessidades nutricionais, mas também visa romper a sensação de isolamento dos doentes.

Sabe-se, porém, que a alimentação vai além da ingestão de nutrientes e se constitui como uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos, culturais e espirituais fundamentais na dinâmica social de sujeitos e grupos (PROENÇA, 2010).

Portanto, sendo a alimentação uma atividade que traz naturalmente consigo diversas significações e implicações que vão além da satisfação de necessidades fisiológicas do organismo, é essencial pensar a alimentação hospitalar além das dimensões nutricionais e higiênico-sanitárias como parte do cuidado humanizado, possibilitando assim a integração dos aspectos nutricionais aos fatores biopsicossociais e espirituais que os sujeitos-pacientes carregam em si (SOUSA et al., 2013).

Isso é ainda mais fundamental considerando que o período de internação é marcado por desconfortos e dificuldades impostos pela enfermidade e pelo ambiente, sendo um momento de fragilidade física e emocional para o paciente e seus familiares (DE ABREU et al., 2019).

É bem estabelecida a importância que a qualidade da alimentação hospitalar tem para a recuperação do estado nutricional e da saúde do paciente. Demárioetal. (2010) apontam que o rompimento dos sentidos e significados da alimentação leva à rejeição da alimentação, com consequente ingestão insuficiente de nutrientes pelo paciente, comprometendo seu estado nutricional e sua recuperação. Há ainda o problema do desperdício de alimentos nessas situações.

O direito aos cuidados nutricionais de pacientes hospitalizados também se conecta com o direito a cuidados em saúde de qualidade haja vista que a desnutrição é fator de risco associado a resultados adversos. Pacientes que são mais velhos e considerados frágeis têm altas taxas de proteína e homeostase energética prejudicadas relacionadas a doenças, alterações hormonais e redução do apetite associada à desnutrição. Portanto, as diretrizes de prática atuais emitidas pela European Society for Clinical Nutrition and Metabolism e a American Society for Parenteral and Enteral Nutrition sugerem triagem para desnutrição, avaliação nutricional e suporte nutricional para pacientes internados com desnutrição. Um número crescente de hospitais está implementando estratégias para uma triagem mais padronizada e manejo de pacientes com desnutrição

A segurança alimentar é necessária em qualquer ambiente, porém em hospitais possui uma necessidade obrigatória, pois ali os consumidores são pessoas em sua maioria debilitadas, com maior fragilidade, e com menor imunidade, razão pela qual torna o tema em questão em uma obrigatoriedade fundamental.

O fornecimento de gêneros alimentícios pelos hospitais é parte integrante desse direito à saúde. Uma dieta equilibrada e nutritiva é crucial para:

1. **Recuperação de Pacientes**: Alimentos adequados auxiliam na recuperação de doenças, fornecendo os nutrientes necessários para fortalecer o sistema imunológico e promover a cicatrização.

2. **Prevenção de Complicações**: Uma alimentação saudável pode ajudar a prevenir complicações durante o tratamento, especialmente para pacientes com condições crônicas ou que estão se recuperando de cirurgias.

3. **Atendimento às Necessidades Específicas**: Cada paciente pode ter necessidades dietéticas diferentes, seja por questões de saúde, alergias ou dietas especiais. O fornecimento de uma variedade de alimentos permite que o hospital atenda a essas necessidades.

4. **Promoção da Saúde Geral**: A alimentação saudável não apenas ajuda na recuperação, mas também contribui para a saúde geral, reduzindo o risco de doenças futuras.

Ademais a Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., tem a responsabilidade de garantir que seus pacientes recebam não apenas cuidados médicos, mas também uma alimentação adequada e balanceada, respeitando os princípios do direito à saúde estabelecidos pela legislação brasileira.

Busca-se com a contratação:

1- Contribuição para a Recuperação do Paciente :
   a. Nutrientes Essenciais: Fornecimento de nutrientes essenciais como proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e minerais.

2- Dietas Terapêuticas: Preparação de dietas específicas para condições médicas como diabetes, hipertensão, insuficiência renal e alergias alimentares.
3- Segurança e Qualidade Alimentar: Aquisição de alimentos seguros e de alta qualidade para minimizar o risco de contaminações microbiológicas e toxicológicas.
4- Conformidade com Normas Regulamentares: Garantia de que os alimentos adquiridos atendam às regulamentações de segurança alimentar e boas práticas de fabricação.
5- Satisfação do Paciente e Bem-Estar: Aceitação Alimentar, Oferecendo de refeições variadas e saborosas que atendam às preferências dos pacientes.

Além disso, a variedade de produtos é essencial para atender às diferentes necessidades dietéticas dos pacientes, incluindo aquelas com restrições alimentares ou necessidades específicas de saúde. A disponibilidade de alimentos frescos e de qualidade contribui para a promoção da saúde e a prevenção de complicações durante o tratamento hospitalar.

A aquisição desses itens também visa assegurar a continuidade dos serviços de nutrição, evitando a interrupção no fornecimento de refeições que atendam aos padrões exigidos pelas normativas de saúde e segurança alimentar. Portanto, a proposta de compra se alinha com o compromisso da instituição em oferecer um atendimento de excelência e humanizado aos seus pacientes.

5. REQUISITOS DA SOLUÇÃO

A aquisição em tela busca suprir as necessidades de renovação de estoque e suprimentos, essenciais da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG. A aquisição visa assegurar a continuidade dos serviços de nutrição, evitando a interrupção no fornecimento de refeições que atendam aos padrões exigidos pelas normativas de saúde e segurança alimentar. Portanto, a proposta de compra se alinha com o compromisso da instituição em oferecer um atendimento de excelência e humanizado aos seus pacientes.

5.1. Critério da aceitação da proposta

5.1.1. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.1.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.1.3. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o

proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.1.4. Ao apresentar a proposta, deverá conter as seguintes informações:

I - Valor unitário e total do item: Os preços deverão ser expressos em Reais (R$) com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula (ex.: R$ 0,0001), inclusas todas as despesas referentes à execução do fornecimento, sob pena de recusa da proposta apresentada;

II - MARCA/MODELO DETALHADA (o presente descritivo deve ser apresentado de maneira a garantir a fácil identificação e eventuais pesquisas para validação da equipe técnica.);

6. DA DEMANDA CONTRATADA X QUANTIDADE A SER FORNECIDO

A contratação alinha-se com o novo modelo de gestão da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., com o intuito de aumento na demanda de atendimentos a pacientes, como o aumento do número de leitos da UTI e a ampliação da emergência e outras clínicas da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., visando a excelência no atendimento e no cuidado prestado aos pacientes na Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, tendo como objetivo oferecer serviços que atendam e superem as expectativas dos usuários, com eficiência, eficácia e efetividade.

A aquisição de género de alimentícios deve ser eficiente para fornecer um atendimento de qualidade aos pacientes, alimentação conforme o quadro apresentado , junto com segurança alimentar.

Os cardápios são elaborados conforme lei da alimentação criado por Pedro Escudeiro , que leva em consideração a quantidade, qualidade, harmonia/equilíbrio e adequação. Considerando uma alimentação em torno de 2000 kcal no dia, do qual a distribuição fica em torno de 35 - 65 % de carboidrato, 15 a 25 % de proteína, 20 a 40% de lipídio, Mudando de acordo a necessidade do paciente.

Considerando que a alta hospitalar responsável, conforme a Portaria nº 3.390/GM/MS, de 30 de dezembro de 2013, deve contemplar a orientação da terapia nutricional (TN) programada e orientada pela EMTN. Ainda no hospital, o cuidador responsável por acompanhar o paciente deve ser orientado quanto aos cuidados em TN no domicílio (BRASIL, 2015) e treinado quanto à adaptação ao sistema intermitente por bolus ou gotejamento.

Na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Pnan), na primeira diretriz "Organização da Atenção Nutricional", a atenção nutricional é defi nida como cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, à prevenção, ao diagnóstico e ao tratamento de agravos, devendo estar associados às demais ações de atenção à saúde do SUS para indivíduos, famílias e comunidades, contribuindo para a conformação de uma rede integrada, resolutiva e humanizada de cuidados (BRASIL, 2012).

A terapia nutricional tem como principais objetivos prevenir e tratar a desnutrição, preparar o paciente para o procedimento cirúrgico e clínico, melhorar a resposta imunológica e cicatricial, modular a resposta orgânica ao tratamento clínico e cirúrgico, prevenir e tratar as complicações infecciosas e não infecciosas decorrentes do tratamento e da doença, melhorar a qualidade de vida do paciente, reduzir o tempo de internação hospitalar, reduzir a mortalidade e, consequentemente, reduzir custos hospitalares (MCCLAVE et al., 2013; DROVER et al., 2011; WAITZBERG et al., 2006).

Em se tratando de dietas enterais é difícil fazer uma previsão fidedigna. O produto a ser utilizado em determinado paciente depende do quadro clínico e de sua demanda metabólica. Exemplo: um produto específico para um paciente renal em tratamento dialítico só será utilizado se houver esse tipo de

paciente internado no hospital. O mesmo ocorre com pacientes renais em tratamento conservador, diabéticos, hepatopatas, entre outros. Por isso, é necessário que tenhamos diversos tipos de dietas disponíveis que atendam uma variedade de pacientes passíveis de internação em uma unidade hospitalar. Além disso, a quantidade de pacientes em uso de dieta enteral é imprevisível.

As quantidades levantadas tem como base o consumo dos últimos 03 anos, levando em consideração o aumento decorrente da expansão dos atendimentos da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., que hoje conta com 36 leitos, Atendimento PS 40 mil atendimentos de Urgência e emergência, Internação 7 mil com taxa de permanência 7,5 dias e cerca de 335 funcionários e uma área total construída de 7 mil metros quadrados.

A Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., ê referência em cerca de 14 cidades da região, abrangendo cerca uma população estimada de mais de 300 (trezentos) mil habitantes.

Cidades	População Senso 2022
Catuti	4.739
Espinosa	30.443
Gameleira	18.214
Jaiba	37.660
Mato Verde	12.038
Mamonas	5.997
Matias Cardoso	8.895
Monte Azul	20.328
Nova Porteirinha	6.706
Pai Pedro	5.551
Porteirinha	37.438
Riacho dos Machados	8.756
Serranópolis de Minas	4.399
Verdelandia	7.672

Ocorreu nos últimos 12(doze) meses cerca de 573 (quinhentos e setenta e três) internações por mês, movimentando cerca de 6887 (seis mil, oitocentos e oitenta e sete mil) paciente no ano de 2023, sem levar em consideração os acompanhantes.

Internações por ano/mês do processamento
Hospital Regional de Janaúba

2023/Jan	2023/Fev	2023/Mar	2023/Abr	2023/Mai	2023/Jun	
634	609	583	770	572	591	
2023/Jul	2023/Ago	2023/Set	2023/Out	2023/Dez	**Total**	**Média Mês**
596	641	601	641	649	**6887**	**573,9**

Considerando o cardápio base, do qual é ofertado para os pacientes e acompanhantes 05 refeição no dia, sendo eles :

- café da manhã
- almoço
- café da tarde
- jantar
- ceia

Considerando o cardápio base para funcionários são 4 refeições:

- café da manhã;
- almoço;
- café da tarde;
- jantar.

Considerando o Demonstrativo da composição nutricional dos alimentos (Macronutrientes) conforme normas e legislação vigente, para 150 Paciente e acompanhante e 100 funcionários dia :

Demonstrativo da composição nutricional dos alimentos (Macronutrientes) Sendo 150 pacientes e acompanhantes e 100 funcionários					
Pacientes, acompanhantes e Funcionários	Recomendação de calorias (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Fibras (g)
Pacientes e Acompanhantes	1.256kcal	105.000g	9.600g	120g	37,5g
Funcionários	1698kcal	70.000g	6.600g	100g	45g

Tendo como base as demandas dos últimos 03(três) anos, chegou-se a quantidade estimada para atender a demanda de 2024, conforme necessidade e ampliação dos serviços ofertados:

ITEM	NOME	2021	2022	2023	QTD SOLIC.
1	AÇÚCAR CRISTAL	592	606	565	750
2	ADOÇANTE EM PÓ	-	-	2	20
3	ADOÇANTE LÍQUIDO	55	62	56	120
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS	-	-	11	20
5	AMIDO DE MILHO	13	14	13	180
6	ARROZ INTEGRAL	221	272	309	750

7	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA	849	1151	1120	1.900,00
8	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	29	40	63	50
9	BICARBONATO DE SÓDIO	-	4	-	30
10	BOLACHA DE DOCE TIPO MAISENA	980	997	1354	2.200,00
11	BOLACHA DE SAL	1249	1481	1737	2.200,00
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	180	-	-	1.900,00
13	CANELA EM PAU	-	-	-	150
14	CANJICA DE MILHO BRANCA	-	30	50	50
15	CANJIQUINHA	-	-	138	240
16	COENTRO MOÍDO	-	-	-	70
17	COCO RALADO	-	20	23	30
18	COLORAU	33	111	87	400
19	ERVA DOCE	38	69	66	150
20	EXTRATO DE TOMATE	36	28	164	180
21	FARINHA DE MANDIOCA	68	88	109	270
22	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	41	29	57	190
23	FEIJÃO CARIOCA	2340	2975	2797	4.500,00
24	FEIJÃO PRETO	120	-	5	360
25	FERMENTO EM PÓ	8	14	10	40
26	FOLHA DE LOURO	1	-	-	2
27	FUBÁ DE MILHO FINO	83	70	71	180
28	GELATINA DIET	-	-	16	25
29	GELATINA EM PÓ	2	70	113	40
30	LEITE CONDENSADO	2	20	47	40
31	LEITE DESNATADO	93	251	99	480
32	LEITE ZERO LACTOSE	5	24	16	70
33	LEITE INTEGRAL	369	420	4843	6.500,00
34	MACARRÃO INTEGRAL	86	76	76	200
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	791	938	713	840
36	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO	754	1332	1637	1.700,00
37	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	206	311	792	840
38	MAIONESE	27	140	198	200
39	MARGARINA VEGETAL	352	615	641	800

40	MILHO VERDE EM CONSERVA	5	74	264	240
41	MILHO DE PIPOCA	-	8	38	10
42	MINGAU DE CEREAIS	87	334	169	540
43	MOLHO INGLÊS	89	114	187	400
44	ÓLEO DE SOJA	475	940	789	850
45	ORÉGANO	2	6	3	2
46	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	42	12	77	200
47	SAL REFINADO	394	581	552	800
48	VINAGRE	81	151	171	360
49	ALHO	199	347	416	600
50	CEBOLA BRANCA	445	465	641	600
51	PIMENTÃO	221	244	221	300
52	TOMATE	324	445	750	1.000,00
53	CHEIRO VERDE	69	305	522	900
54	SEMENTE DE COENTRO VERDE	111	278	341	900
55	ABÓBORA JAPONESA	1148	1433	1271	1.920,00
56	ABOBRINHA ITALIANA	165	358	303	1.000,00
57	CHUCHU	414	1035	1485	1.920,00
58	BATATA INGLESA	586	1335	2297	2.000,00
59	BATATA DOCE	995	908	1501	1.920,00
60	MANDIOCA	1017	1121	2708	2.000,00
61	BETERRABA	582	620	1103	1.600,00
62	CENOURA	682	1175	1484	1.920,00
63	BERINJELA	291	152	138	400
64	PEPINO	633	470	450	960
65	INHAME	116	98	50	500
66	QUIABO VERDE	168	465	720	960
67	REPOLHO BRANCO	522	714	1270	1.400,00
68	ALFACE	577	692	954	1.200,00
69	COUVE MANTEIGA	190	475	726	960
70	OVOS BRANCOS	234	190	320	300
71	ABACAXI	239	390	761	800
72	GOIABA	231	338	298	400

73	ACEROLA	335	30	-	400
74	LIMÃO TAITI	107	99	69	240
75	MAÇÃ NACIONAL	105	134	135	300
76	MAMÃO FORMOSA	105	77	92	480
77	MANGA	92	342	510	580
78	MARACUJÁ	233	313	659	720
79	MELANCIA	218	340	590	300
80	MELÃO	-	-	77	570
81	CARNE SUÍNA BISTECA	140	990	60	900
82	CARNE SUÍNA	935	3158	2677	3.500,00
83	LINGUIÇA CALABRESA	9	8	8	40
84	LINGUIÇA DE FRANGO	-	-	-	2.000,00
85	CARNE BOVINA MÚSCULO	-	2119	3652	3.000,00
86	CARNE BOVINA PATINHO	80	-	1766	4.350,00
87	CARNE SUÍNA COSTELA	-	-	-	900
88	FILÉ DE FRANGO	1753	1151	2141	3.000,00
89	CAXINHA DA ASA	656	942	-	1.850,00
90	FRANGO COXA/ SOBRECOXA	3757	2935	5749	4.000,00
91	Pão de Sal	2668	3605	2493	6.000,00
92	Pão de Doce	2595	2301	1252	3.200,00
93	Biscoito de Queijo	21,5	97,5	57,8	180
94	Bolos Diversos	25	106	57,28	100
95	RECARGA GÁS COZINHA P45	93	75	2493	160
96	DIETA ENTERAL PADRÃO SEM FIBRAS NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SISTEMA FECHADO	30	-	290	1200
97	DIETA ENTERAL HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, SEM FIBRAS SISTEMA FECHADO	349	1514	1257	1360
98	DIETA ENTERAL ESPECÍFICA PARA PACIENTE RENAL SISTEMA FECHADO	-	-	-	400
99	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO COM FIBRAS, SISTEMA FECHADO	-	-	126	700
100	DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA E HIPERLÍPIDICA SISTEMA FECHADO	-	-	-	500

101	ESPESSANTE	-	-	-	25
102	MIX DE FIBRAS	-	-	7	30
103	SUPLEMENTO NORMOCALÓRICO, HIPERPROTEICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM LACTOSE	-	-	-	300
104	SUPLEMENTO HIPERPROTEICO HIPERCALÓRIO 1.5 SEM FIBRAS PRONTO PARA NUTRIÇÃO ORAL	-	-	110	300
105	MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ORAL E ENTERAL, EM PÓ, 100% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA	-	-	8	30
106	DIETA ENTERAL PADRÃO S/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO	1906	1537	901	1880
107	DIETA ENTERAL PADRÃO C/ FIBRAS, NORMOCALÓRICA E NORMOPROTEICA SISTEMA FECHADO	640	773	1006	1200
108	DIETA PARENTERAL	-	-	34	80
109	SUPLEMENTO IMUNOMODULADOR	-	-	-	200
110	DIETA ENTERAL, POLIMÉRICA, NORMOCALÓRICA, HIPERPROTÉICA ACRESCIDA DE ARGININA	-	-	-	300

A violação do direito aos cuidados nutricionais impacta diretamente na fruição do direito à saúde e no direito à alimentação adequada. Isso porque os cuidados nutricionais implicam o dever de alimentar os pacientes enfermos por meios naturais ou artificiais a fim de prevenir a desnutrição relacionada a doenças e contribuir para a saúde e melhorar os resultados em saúde.

Ressalta-se ainda que a Fundação se encontra em ampliação para atender maior demanda de pacientes e garantir o acesso a saúde ao máximo de pessoas. Considerando que a estimativa foi mensurado levando-se em consideração uma quantidade estimada suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores pelos departamentos responsáveis pela supervisão do setor de responsável, respeitando uma margem de suportar um eventual aumento da demanda.

7. LEVANTAMENTO DAS OPÇÕES DISPONÍVEIS

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada para fornecimento dos itens cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Ademais a aquisição por item é mais viável e econômica, neste sentido temos diversas licitações de órgão da região:

1- Buscar atas de registro de preços disponíveis para a realização de adesão.
2- Manifestar intenção de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante.
3- Realizar licitação própria.

Conclusão :

1- Realizar licitação própria, pois facilita a :

- **Qualidade:** Ao estabelecer critérios técnicos e de qualidade especifico, a administração pública garante a aquisição de produtos e serviços que atendam às suas necessidades.
- **Ampliação da base de fornecedores:** As licitações permitem que novas empresas tenham a oportunidade de fornecer produtos e serviços para o governo, ampliando a base de fornecedores e estimulando a economia local.
- **Melhoria da gestão pública:** O processo licitatório contribui para a melhoria da gestão pública, promovendo a eficiência e a eficácia na utilização dos recursos públicos.

O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado; Dentro a região tem-se grande demandas do tipo:

1. Prefeitura de Janaúba-MG: aquisição de gênero alimentícios , na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 57/2023, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM (https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi6ytCX7c2EAxV3gGEGHc4tCTIQFnoECBQQAQ&url=https%3A%2F%2Fjanauba.mg.gov.br%2Fpublic%2Fstorage%2Flicitacoes%2F5-2023-297%2Fedital.docx&usg=AOvVaw2uw34DQHG7ZQNGtwi98QvN&opi=89978449)
2. Prefeitura de Nova Porteirinha-MG., **PREGÃO PRESENCIAL, DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**, em regime de execução indireta, objetivando o Registro de Preços para futura e eventual **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIO PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS DESTA MUNICIPALIDADE**, (https://www.novaporteirinha.mg.gov.br/portal/editais/0/1/458/) .
3. https://www.portaldecompraspublicas.com.br/processos?orgao=funda%C3%A7ao%20hospitalar%20de%20jana%C3%BAba&pagina=6
4. file:///Users/rodrigosilveirafernandes/Downloads/PREG%C3%83O_90009_2024_EDITAL_E_ANEXOS.pdf
5. https://prefeitura.pbh.gov.br/hospital-metropolitano-odilon-behrens/licitacao/pregao-eletronico-032-2024.
6. https://www.itatiba.sp.gov.br/2023-pregao-eletronico-1402023-aquisicao-de-botijao-de-gas-liquefeito-de-petroleo-glp-para-entrega-parcelada-no-exercicio-de-2024
7. https://www.portaldecompraspublicas.com.br/processos/mg/fundacao-hospitalar-de-janauba-2246/rpe-0004-2024-2024-301306
8. https://pncp.gov.br/app/editais?q=formulas%20nutricionais&status=todos&pagina=1

Empresas comuns no ramo e que já foram vencedoras em pregão nesta instituição :

1- Souza Barros Distribuidora- Cnpj: 07.517.382/0001-74
2- Supermercado Damasceno E Martins Ltda- CNPJ 14.742.813/0001-61
3- Creative Comercio Varejista Ltda – CNPJ 44.838.265/0001-39
4- Supermercado Brito Aguiar Ltda – CNPJ 04.114.272/0001-73
5- Souza Barros Distribuidora De Alimentos Ltda, CNPJ 07.517.382/0001-74
6- Disfarmoc Distriduidora De Produtos Farmaceuticos-Ltda, CNPJ 10.463.662/0001-51
7- Gas Murca De Jaiba Ltda, CNPJ 04.466.009/0001-05;
8- Hospclean Comercio Ltda, CNPJ 50.850.407/0001-86;
9- Interativa Nutrição Clinica Ltda, CNPJ 04.550.922/0001-23;
10- Orbita Servicos E Comercio De Produtos Para Saude Ltda, CNPJ 32.849.883/0001-03

Chega-se a conclusão:

I. O SRP é uma alternativa viável e bem conhecida entre as empresas do ramo e pela administração pública;

II. Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

IV. A aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

V. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

8. DO MODELO A SER ADOTADO

Informo que é de entendimento que essa aquisição é mais viável e executável a aquisição por julgamento por ITEM, visando a economia. Outro ponto que se entende como ampliação da vantajosidade, tornando a disputa de preços mais acirrada.

Deve ser registrado que essa coordenadoria entende que pelos moldes que se pretende a contratação será mais vantajosa tanto a empresa quanto para a Administração.

9. INDICAÇÃO DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA.

A descrição dos produtos foi levantada após profunda pesquisa mercadológica e conforme necessidades especificas e ultimas compras realizadas nos últimos anos, sendo o mais viável a Fundação Hospitalar realizar **LICITAÇÃO PRÓPRIA** processada por **PREGÃO POR REGISTRO DE PREÇO , do tipo ELETRONICA , JULGAMENTO POR ITEM**, o mais viável e usual entre a Administração pública, para uma compra eficiente.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO DO OBJETO EM LOTES DIVERSOS OU LOTE ÚNICO

O certame licitatório deverá ser realizado sob o critério de menor preço por item, mesmo que os bens guardam características de similaridade e técnicas para justificar o agrupamento em lote, o julgamento por item não dispõe de prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, do qual irá propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade dos objetos, possam fazê-lo com relação ao item concorrido.

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

11. DA GARANTIA DO PRODUTO

11.1. 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.

11.2. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

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

12. DA VALIDADE DO PRODUTO

12.1. Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade:

12.1.1. Quando a validade não estiver descrito no item devera ser de no mínimo 06(seis) meses partir da data de entrega.

13. NATUREZA DO OBJETO

13.1. Trata-se de aquisição de bens de consumo:

( ) Serviço Comum;
( ) Serviço Técnico;
(x) Material de consumo;
( ) Material Permanente;

14. DOS PRAZOS

14.1 O fornecimento dos bens deverá ser efetuado no prazo de até 05 (cinco) dias uteis, a contar do recebimento da nota de empenho pela contratada, de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial, em local indicado.

14.2 Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado Av: PEDRO ÁLVARES CABRAL, 140 - Bairro: VEREDAS – JANAÚBA- MG/ 39440-065, quando se tratar de Nota Fiscal com natureza de operação venda, sendo o recebimento, neste momento, de caráter provisório, compreendido no horário compreendido entre 07:00 às 17:00h, de segunda a sexta-feira.

14.3 Para a Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., a remessa do pedido deverá ser iniciada após o recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), em conformidade com as necessidades do órgão. Para os órgãos participantes a remessa será iniciada conforme orientações do órgão.

14.4 A "ORDEM DE FORNECIMENTO", será emitida e encaminhada ao e-mail.

14.5 O prazo estabelecido acima poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pela Autoridade Competente.

14.6 A entrega será efetuada em razão da emissão de nota de empenho, ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), em conformidade com as necessidades do órgão.

14.7 Caberá à Seção de Almoxarifado com o auxílio do setor solicitante, o recebimento dos materiais, incumbindo-lhe a declaração do aceito dos materiais conforme as especificações do edital.

14.8 O recebimento dos materiais licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o licitante vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na forma prevista neste Termo de Referência, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

15. INDICADORES DE DESEMPENHO DA CONTRATAÇÃO

15.1. A empresa vencedora deverá proceder a entrega do produto em tempo pactuado e ainda assegurar a qualidade e garantia.

16. RISCOS DA AQUISIÇÃO

A presente contratação ainda não possui gerenciamento de riscos, entretanto, lista-se a seguir os riscos identificados na última contratação:

Risco:	**Contratada falha com a execução, implicando inexecução parcial ou total**		
Probabilidade (alto, médio, baixo)	**Id**	**Dano**	**Impacto (alto, médio, baixo)**

Média	1	Atrasar entrega	ALTO
Baixa	2	Inexecução parcial ou total da obrigação	MÉDIO
Média	3	Recusar-se a troca ou substituição	Médio
Id	**Ação de Mitigação e Contingência**		**Responsável**
1	Acompanhamento dos prazos de execução da demanda		Gestor da contratação
1, 2 e 3	Composição de sanções contratuais adequadas		Equipe de planejamento da contratação
2	Rescisão da contratação e convocação da empresa queapresentar a segunda melhor proposta		Gestor da contratação
3	Não atesto da execução dos serviços		Gestores

17. INDIQUE OS RESULTADOS ESPERADOS DA AQUISIÇÃO

Aquisição em tela é destinado a atender às necessidades de consumo da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento, garantindo assim o pleno exercício do direito a saúde, conforme dispõe a Constituição Federal.

18. DECLARAÇÃO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando os Estudos Preliminares, declaramos a viabilidade de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG..**, através da solução de registro de preço em ata, uma vez que se demonstra viável econômica e tecnicamente, além de necessária e adequada ao fim que se destina.

19. DA COMPOSIÇÃO DOS VALORES E DIVULGAÇAO DO PREÇO MÉDIO

19.1. O preço médio teve como base os valores junto com fornecedores através do Portal Bionexo, que é o portal de Cotações da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG e demais fornecedores.

19.2. Os valores unitários de pesquisa de mercado não deverão ser divulgados no edital, ficando disponível apenas para os órgãos de controle, conforme orientação do acordão 903/2019 do plenário do TCU.

19.3. Após a fase de lances a pesquisa de mercado com os preços médios ficarão à disposição dos licitantes interessados em fazer vistas. Ressalta que, há benefício à eficiência administrativa, do qual a publicidade pode ser postergada. Nessa perspectiva, se posicionariam Jorge Ulisses Jacoby Fernandes e Maria Sylvia di Pietro. Dentre as razões, citam-se a de inibir a tentativa de o licitante limitar seu preço ao

estimado, permitir ao pregoeiro obter preços inferiores ao estimado e não vincular os preços à época da pesquisa.

No relatório do Acórdão 2080/2012-TCU-Plenário cita que a não divulgação do orçamento estimativo também deveria ser avaliada considerando-se a finalidade da regra contida no inciso XVII do art. 4º da Lei 10.520/2002, que possibilita ao pregoeiro negociar com o licitante vencedor no intuito de obter preço ainda mais vantajoso para a Administração.

O fato é que, a depender do mercado, a publicação do orçamento estimado da contração ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública (interesse público e eficiência, sobretudo) recomendam que o preço orçado pela Administração seja mantido sob sigilo até o fim da disputa pelo contrato.

As vantagens do orçamento sigiloso são inúmeras, dentre elas pontuamos as seguintes: (i) busca diminuir a assimetria de informações entre a administração e o licitante e, dentre podemos citar: (ii) estimula os licitantes a apresentarem propostas reais de preços, de acordo com os seus custos efetivos; (iii) dificulta a participação de empresas sem expertise, com menor capacidade de planejamento ou responsabilidade técnica na confecção das propostas; busca fazer com que os licitantes apresentem suas melhores propostas; (iv) fomenta a negociação; (v) busca evitar o conluio nas licitações, ou seja, tem por escopo principal selecionar a proposta mais vantajosa para a administração.

20. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

21. ALINHAMENTO COM PAC

Diante da fase de adaptação e adequação para a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), informamos que a presente contratação está de acordo com o planejamento estratégico da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., e devidamente autorizado pela autoridade competente. A contratação acima descrita está compatível com o plano plurianual, previsto na Lei Orçamentaria para o exercício de 2024.

22. PRAZO DE VIGÊNCIA

22.1. A aquisição será para o período de 12(doze) meses, assim o prazo de vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇO devera ser de 12(doze).

22.2. Da renovação da ata de registro de preço, renova-se as quantidades.

23. CONCLUSÃO

Assim, considerando o exposto, conclui-se que a presente documento elaborada esteja dentro dos padrões exigidos para que guarneçam de legalidade as regras para a contratação nos moldes pretendido.

Joyce Fernandes Lima
Nutricionista RT

Larissa Correa Rocha
Nutricionista clínica

II – MODELO DE PROPOSTA

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024
(papel timbrado da empresa licitante)

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

.

PROPOSTA COMERCIAL			
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	**PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE**		
Razão Social			
CNPJ			
Endereço			
Telefone e e-mail de contato			
Nome do Representante Legal			
Identidade do Representante Legal		CPF:	
Conta:	Agencia:		Banco:

ÍTEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	VLR. UNITARIO	VLR. TOTAL

TOTAL	

1- **CONDIÇÕES GERAIS** : A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

2- **LOCAL E PRAZO DE ENTREGA** : De acordo com o especificado no Termo de Referência, deste Edital. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

3- Preço total da Proposta (em algarismos): R$___ Valor por extenso: _____

4- Prazo de validade da proposta (não inferior a 60 dias, contados da data de apresentação da mesma): _____ (_____) dias.

_____, ____, de _____ de 2024.

Assinatura:_____

Obs.: Identificar o responsável pela empresa com CPF e utilizar carimbo padronizado da empresa.

III– DECLARAÇÃO UNIFICADA

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024
(papel timbrado da empresa licitante)

OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, RECARGA DE GÁS (GLP) E DIETAS ENTERAIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

(Nome da empresa)....., inscrita no CNPJ sob o nº....., por intermédio de seu representante legal....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e inscrito no CPF sob o nº....., FONE: (0xx.....) **DECLARAMOS** para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado pela Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, que:

A- Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21

B- Inexiste fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa;

C- Estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem Como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

D- Não possuímos empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

E- Cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

F- Estamos sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

SIM ( ) NÃO ( ).

G- DECLARAÇÃO DE ASSINATURA POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL

Declaramos estar ciente que, o representante legal indicado neste documento, será o signatário da "Ata de Registro de Preços", o qual deverá assinar o documento eletrônico em formato "PDF", por certificação digital.

Assinatura:_____

H- DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que consente expressamente que a Fundacao Hospitalar de Janaúba-MG., realize o tratamento de seus dados pessoais nos termos do inciso I do artigo 7º da Lei 13.709/2016.

Obs.: Identificar o responsável pela empresa com CPF e utilizar carimbo padronizado da empresa.

IV– MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024
(papel timbrado da empresa licitante)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº .....,, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no EDITAL 000/2024, PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 000/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2024, REGISTRO DE PREÇOS Nº 0000/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em conformidade com as disposições a seguir:

EMPRESA :

CNPJ:

ENDERENÇO:

REPRESENTANTE

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ..... , especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo EDITAL 000/2024, PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 000/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2024, REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ÍTEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	VLR. UNITARIO	VLR. TOTAL
TOTAL						

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. *Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação*. *Vedação a acréscimo de quantitativos*

3.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital;* e

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital , casos de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público;

7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*

9.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e

representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

V– MINUTA DO TERMO DO CONTRATO

EDITAL 036/2024
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 043/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 025/2024
(papel timbrado da empresa licitante)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A FUNDAÇAO HOSPITALAR DE JANAUBA-MG, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, por intermédio do(a) ..... (órgão contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

23.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

23.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

23.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

23.3.1. O Termo de Referência;

23.3.2. O Edital da Licitação;

23.3.3. A Proposta do contratado;

23.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

24. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

24.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) ....., na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

24.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

25. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

25.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

26. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

26.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

27. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

27.1. O valor total da contratação é de R$..... (.....), conforme valores unitários e totais lançados no mapa acima.

27.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

28. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

28.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

29. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

29.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ *(DD/MM/AAAA)*.

29.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

29.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

29.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

29.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

29.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

29.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

29.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

30. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

30.1. São obrigações do Contratante:

30.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

30.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

30.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

30.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

30.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

30.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

30.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

30.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

30.10. A Administração terá o prazo de *05 (cinco) dias* a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

30.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *05 (cinco) dias*.

30.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

30.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

31. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

31.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

31.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

31.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

31.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

31.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

31.7. Quando não for possível a verificação da regularidade dos Fornecedores , o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

31.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

31.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

31.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

31.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

31.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

31.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

31.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

31.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

31.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

31.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

31.18. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

31.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

32. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

32.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

33. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

33.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

33.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 0,5 % por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

i. O atraso superior a 10(dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

33.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

33.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

33.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30 (trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

33.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

33.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

33.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

33.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

33.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

33.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

34. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

34.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

34.2. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

34.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

34.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

34.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

34.3.2.01. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

34.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

34.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

34.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

34.4.3. Indenizações e multas.

34.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

34.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

35. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

35.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

35.2.

36. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

36.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

37. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

37.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

37.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

37.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

37.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

38. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

38.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

39. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

39.1. Fica eleito o Foro de Janaúba-MG., para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-