

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

VISANDO CONTRATAÇÃO DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA O HOSPITAL JOSE VIEIRA DE MELO” EM CARACTER DE URGENCIA EM ACORDO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DISPOSTAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A licitação será realizada observando o princípio constitucional da isonomia, e objetiva selecionar a melhor proposta para a Administração a ser processada e julgada em estrita conformidade com os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da economicidade, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos, e ainda:

Fundamenta-se: DISPENSA DE LICITAÇÃO, NO ARTIGO 24, INCISO IV DA LEI Nº 8.666/93, com base no ART.1º, INCISO II ALÍNEA “a”, DECRETO Nº 9412 DE 18 DE JUNHO DE 2018, TENDO EM VISTO O VALOR A SER CONTRATADO. E o contrato na Lei nº 8.666/1993, Lei Complementar 123/2006 e alterações, e demais normas legais pertinentes.

DOS OBJETIVOS

Busca-se com a aquisição de GENEROS ALIMENTICIOS PARA O HOSPITAL ”JOSE VIEIRA DE MELO, dotar a administração municipal de Lagoa Grande do Maranhão- MA, de insumos alimentares para incrementar os programas dos órgãos que compõem a administração municipal Poder Executivo, proporcionando um atendimento de qualidade aos seus munícipes.

RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE A SER CONTRATADA.

As aquisições serão contratadas levando-se em consideração os aspectos qualitativos e quantitativos, criteriosamente avaliados, pela fiscalização do contrato e se restringem ao estritamente necessário para atender as necessidades da demanda de cada órgão.

Para fazer face as demandas verificadas, os quantitativos de produtos a serem adquiridos encontram-se detalhados nas especificações e descrições, constantes deste Termo de Referência.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

As aquisições, objeto da contratação, será acompanhada, e fiscalizada pela Administração, considerando, dentre outros, os seguintes aspectos:

a) resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos quantitativos adquiridos e aferição de sua qualidade técnica;

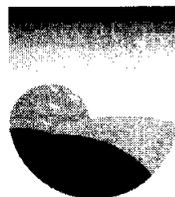
b) cumprimento integral das obrigações principais e acessórias por parte da contratada, em relação aos tributos e contribuições federais, bem assim os recolhimentos das contribuições previdenciárias e trabalhistas decorrentes do objeto da contratação; e

c) satisfação do público usuário.

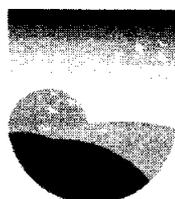
1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA O HOSPITAL "JOSE VIEIRA DE MELO" EM CARACTER DE URGENCIA, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos participantes, estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	AÇUCAR REFINADO Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	130	2,50	325,00
2	ALHO IN NATURA Especificação: Alho in natura, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, sãs, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram apresentar danos ou quaisquer	KG	10	18,00	180,00



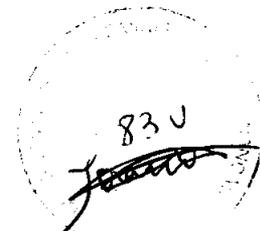
	<i>lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>				
3	ARROZ BRANCO, TIPO I Especificação: Arroz branco, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	200	5,00	1.000,00
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Especificação: Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1) , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT (400G)	30	3,00	90,00
5	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Especificação: Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida	PCT (400G)	30	3,15	94,50



P R E F E I T U R A D E

Lagoa Grande do Maranhão

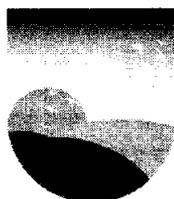
CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA



	<p>com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, soro do leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>				
6	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Especificações: Café torrado e moído de 1ª qualidade, em pó homogêneo, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero alimentício.</p>	PCT	35	3,50	122,50
7	<p>CARNE MOÍDA TIPO ACÉM CONGELADA Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do</p>	PCT (500G)	80	9,50	760,00



	<i>órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</i>				
8	COLORAU/CORANTE (URUCM) <i>Especificação: Coloral/corante (urucum), produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intenso. Embalagem: plástica de 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido conforme legislação vigente. O produto deverá ter a validade mínima de 08 (oito) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</i>	PCT (100G)	50	0,90	45,00
9	EXTRATO DE TOMATE <i>Especificações: extrato de tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5 % de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem de vidro contendo 190g, caixa com 24 unidades, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	CX (24UND)	20	38,00	760,00
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA <i>Especificações: Flocos de milho amarelo c/ ferro e vitamina B9 (ácido fólico). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>	PCT (500G)	60	1,80	108,00
11	FÉCULA DE MANDIOCA <i>Especificações: Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, contendo 1 kg estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e</i>	KG	20	3,00	60,00



	<i>informação nutricional.</i>				
12	FEIJÃO TIPO I Especificações: <i>preto, vermelho ou carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>	KG	250	6,00	1.500,00
13	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS Especificações: <i>Iogurte de Frutas (morango ou pêsego), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1kg ou 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.</i>	KG OU LITRO	100	3,50	350,00
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL Especificações: <i>Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite líquido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.</i>	PCT (200G)	170	3,80	646,00
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	PCT	50	2,15	107,50



José

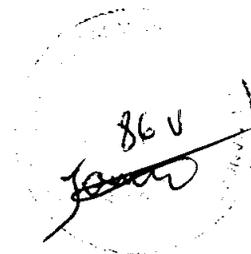
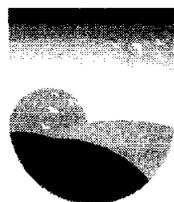
	<p><i>Especificação: Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.</i></p>	(500G)			
16	<p>MARGARINA VEGETAL <i>Especificações: cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</i></p>	UND (500G)	50	2,80	140,00
17	<p>ÓLEO DE SOJA VEGETAL <i>Especificação: Óleo de Soja Vegetal, refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem: acondicionada em recipientes tipo pet plástica, contendo 900ml devidamente rotulada conforme legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações; nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</i></p>	UND (900ML)	100	5,00	500,00
18	<p>OVO BRANCO DE GALINHA <i>Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve</i></p>	UND	30	10,20	306,00

85 V
João

	<i>se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. CARTELA COM 30 UNIDADES</i>				
19	PROTEINA DE SOJA <i>Proteína de soja texturizada, sabor carne, de boa qualidade, acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, contendo 500g ou 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</i>	PCT	20	4,50	90,00
20	SAL REFINADO <i>Especificação: Sal Refinado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substancia seca, adicionado de antiulectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo está úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor característico (salino); Iodo; iodo por quilograma de produto, ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	KG	100	1,00	100,00
21	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO <i>Especificações: Vinagre branco fermentado de vinho, com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos; embalagem: frasco plástico de 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	UND (500ML)	20	1,85	37,00
22	ABOBORA - <i>Madura, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou</i>	KG	40	1,50	60,00



	<i>corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>				
23	<i>ALFACE. Lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.</i>	UND	60	1,50	90,00
24	<i>BANANA. In natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>	DUZIA	40	4,00	160,00
25	<i>BATATA INGLESA. In natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.</i>	KG	30	3,30	99,00
26	<i>CARNE BOVINA COM OSSO. In natura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.</i>	KG	40	19,00	760,00
27	<i>CEBOLA. Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.</i>	KG	40	3,00	120,00
28	<i>COENTRO. Fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.</i>	MAÇO	100	1,25	125,00
29	<i>COUVE MANTEIGA. Fresca, limpa, com</i>	MCS	130	2,00	260,00



	<i>coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.</i>				
30	<i>FRANGO DE GRANJA - não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.</i>	KG	720	10,00	7.200,00
31	<i>LARANJA. In natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>	KG	50	3,50	175,00
32	<i>LIMÃO. In natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>	KG	30	2,00	60,00
33	<i>PEPINO in natura, espécie comum, consumo humano</i>	KG	26	4,30	111,80
34	<i>PIMENTÃO in natura, espécie comum, consumo humano, cor verde</i>	KG	15	8,00	120,00
35	<i>POLPA DE FRUTAS. Polpa de Fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</i>	KG	60	8,00	480,00

2. JUSTIFICATIVA:



2.1. A aquisição dos produtos relacionados atenderá às necessidades para o funcionamento das atividades inerentes da Administração Municipal, fornecendo à clientela municipal uma forma mais eficiente.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 8.666/93.

4. DAS CONDIÇÕES DO OBJETO, DA ENTREGA, DO RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 (dois) dias, contados da ordem de fornecimento, em remessa única, no seguinte endereço indicado na referida ordem de fornecimento.

4.2. O produto será recebido:

a. Provisoriamente, no prazo de cinco dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

a.1. O bem poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

b. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.

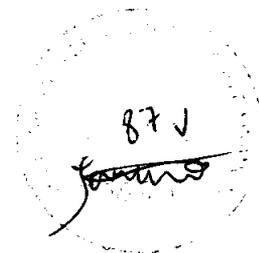
4.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. A Contratante obriga-se a:

- 5.1.1. proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar o fornecimento de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;
- 5.1.2. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas e termos de sua proposta;
- 5.1.3. notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;
- 5.1.4. pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento, na forma do contrato;



- 5.1.5. zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada obriga-se:

- 6.1.1. Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- 6.1.2. fornecer na forma solicitada pelo fiscal do contrato, relatório de atividades realizadas;
- 6.1.3. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao município de Lagoa Grande do Maranhão ou a terceiros;
- 6.1.4. responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;
- 6.1.5. relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;
- 6.1.6. 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;
- 6.1.7. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.8. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 6.1.9. 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 ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993

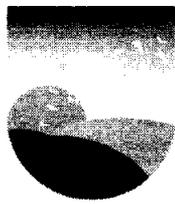
7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DO PAGAMENTO

- 8.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

- 8.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos prazos não ultrapassem o limite de que trata o inciso IV do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.3.1. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 8.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 8.7. Constatando-se, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 8.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 8.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 8.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 8.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.



88 V
TOMAS

8.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no município, salvo por motivo de economicidade ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

8.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

9. DA GARANTIA

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

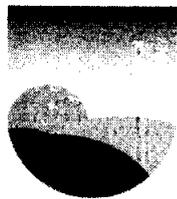
11. CONTROLE DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeito observados.

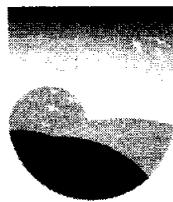
11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei 8.666/93.

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

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONTRATADA que, no decorrer da contratação:
- 12.1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;
 - 12.1.2. Apresentar documentação falsa;
 - 12.1.3. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 12.1.4. Cometer fraude fiscal;
 - 12.1.5. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- 12.2. A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - b. Multa:
 - b.1. Moratória de até **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de **10 (dez)** dias;
 - b.2. Compensatória de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total do contrato.
 - c. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o **município de Lagoa Grande do Maranhão**, pelo prazo de até dois anos;
 - d. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Lagoa Grande do Maranhão e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município pelo prazo de até cinco anos;
 - e. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;
- 12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei 8.666/93, a Contratada que:
- 12.3.1. tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
 - 12.3.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 12.3.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



89 ✓
[Handwritten signature]

- 12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 12.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Municipal de Fornecedores.

Lagoa Grande do Maranhão- MA, 27 de janeiro de 2021.

Binalque de Oliveira Moura
BINALQUE DE OLIVEIRA MOURA
CPF: 849.953.353-15
Responsável pela solicitação de despesa

Aprovo o presente Termo de Referencia
constante deste Processo.
Em 27/01 /2021

Marianna Dias Sousa
Marianna Dias Sousa
Secretária Municipal de Saúde
Port. 015/2021
CPF: 051.309.913-11

Marianna Dias Sousa
Secretária Municipal de Saúde
CPF nº 051.309.913-11
Portaria nº 015/2021