



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
S A Ú D E

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Aquisição, sob demanda, de **LANCHES E QUENTINHAS**, para atender as necessidades de toda a Rede Municipal de Saúde pelo período de 01 (um) ano, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2. Requisitante:

Subsecretaria de Políticas sobre Drogas — **SPD**;

Conselho Municipal de Saúde — **CMS**;

Subsecretaria de Atenção Básica — **SAB**;

Subsecretaria de Atenção Básica — **Imunização**;

Estratégia de Saúde da Família — **ESF**;

Programa Melhor em Casa — **PMC**;

Centro de Referência em Saúde do Trabalhador - Serrana 1 — **CEREST**;

Setor de Promoção da Saúde — **Promoção**;

Vigilância Ambiental — **Ambiental**;

Programa Municipal de Controle de Tuberculose e Hanseníase - **TB/Hanseníase**;

Núcleo Descentralizado de Ações de Vigilância em Saúde Serrana — **NDAVS**;

Programa Municipal de IST/AIDS/Hepatites Virais — **IST/AIDS**

1.3. Fundamentação legal:

Pregão Eletrônico via Registro de Preço, nos termos do art. 28, I c/c 82 da Lei nº 14.133/21; art. 3º, Inciso V do Decreto Federal no 11.462/2023, de 31/03/2023.

1.4. Período:

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

1.5. Tipo:

Menor preço por lote nos termos da Lei 14.133/21.



1.6. Aquisição, sob demanda, de **LANCHES E QUENTINHAS**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CATMAT	LOTE 1 – LANCHES GERAIS ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE TOTAL
1	305348	Bebida pronta tipo néctar - 200ml Bebida pronta para consumo, tipo néctar de fruta, com no mínimo 200ml, em embalagem Tetra Pak com canudo acoplado. Sabores aceitos: uva, laranja, abacaxi, pêssego ou manga. Requisitos: Embalagem original de fábrica, lacrada e íntegra; Rótulo com marca, lote, validade e informações nutricionais; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.382
2	402158	Biscoito salgado tipo cream cracker - 10g a 15g Biscoito salgado tipo cream cracker, embalado individualmente, com peso entre 10g e 15g. Requisitos: Embalagem individual lacrada, com marca, lote, validade e demais informações obrigatórias; Produto crocante, seco, sem sinais de umidade ou odor estranho; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.382
3	609217	Mini bolo - 40g a 60g Mini bolo industrializado embalado individualmente em embalagem lacrada, com peso entre 40g e 60g. Sabores variados, como chocolate ou baunilha. Requisitos: Embalagem original de fábrica, com marca, lote, validade e demais dados obrigatórios; Produto sem sinais de fermentação, umidade, bolor ou odor alterado; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.382
4	445484	Água mineral sem gás - 500ml Água mineral natural, sem gás, envasada em garrafa plástica transparente de 500ml, com lacre de segurança. Requisitos: Produto devidamente registrado no Ministério da Saúde/Anvisa; Rótulo contendo CNPJ, fonte, lote, validade e registro; Validade mínima de 90 dias na data da entrega.	UND	9.372
5	446653	Requeijão, cream cheese ou queijo cremoso-15g a 20g (blister). Produto lácteo cremoso tipo requeijão, cream cheese ou queijo cremoso, acondicionado em blister individual de 15g a 20g. Requisitos: Embalagem lacrada, com marca, lote, validade e ingredientes visíveis; Produto isento de grumos, com coloração e odor característicos; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.002
6	462689	Geleia de frutas - 15g a 20g (blister) Geleia de frutas em blister individual de 15g a 20g, sabores: morango, goiaba ou uva. Requisitos: Embalagem lacrada, com rótulo contendo informações obrigatórias conforme legislação vigente; Sem adição de corantes artificiais; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.002



ITEM	CATMAT	LOTE 1 – LANCHES GERAIS ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE TOTAL
7	446384	Manteiga com sal - 10g a 15g (blister) Manteiga com sal, à base de leite pasteurizado, em blister de 10g a 15g. Requisitos: Produto deve conter somente ingredientes permitidos (sem gordura vegetal); Embalagem lacrada, com marca, lote, validade e composição; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.002
8	456469	Biscoito doce tipo maisena - 9g a 11g Biscoito doce tipo maisena, embalado individualmente, com peso entre 9g e 11g. Requisitos: Embalagem lacrada com identificação do fabricante, lote, validade e peso; Produto crocante, seco, sem sinais de umidade ou alteração de odor; Validade mínima de 60 dias na data da entrega.	UND	10.382

ITEM	CATMAT	LOTE 2 – QUENTINHAS ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE TOTAL
9	630110	Kit de refeição individual , composto por 01 quentinha de aproximadamente 700g, contendo, no mínimo, arroz 200g, feijão 150g, carne assada 200g, legumes cozidos 100g e farofa 50g; 01 maçã tipo nacional, com peso mínimo de 100g, embalada individualmente com filme PVC no ponto de maturação adequado para o consumo, não devendo estar danificada por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isenta de pontos apodrecidos, livre de sujidades e larvas, acondicionada de forma adequada; 01 bebida pronta, tipo néctar de frutas, elaborada à base de água, polpa de fruta e açúcar, acondicionada em embalagem descartável individual lacrada, constando identificação do produto, marca, fabricante, lote e validade; 01 kit de talheres e guardanapo , composto por 01 sachê individual plástico, contendo 01 garfo de refeição, 01 faca de refeição com serrilha e 02 guardanapos de papel folha dupla.	KIT	1.602

1.7. O objeto desta contratação se enquadra como bem comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por aquisições usuais de mercado, não sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal no 1746, de 2022.

1.8. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, tendo em vista que trata de uma necessidade constante, utilizada frequentemente dentro da unidade de saúde, sendo a vigência anual mais vantajosa para a Administração, com possibilidade de prorrogação, conforme o artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.9. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no PNCP, podendo ter sua validade prorrogada por igual período com a renovação do quantitativo inicialmente registrado, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
S A Ú D E

1.10. A contratação com os fornecedores registrados na Ata será formalizada pelo órgão interessado por meio de instrumento contratual, nota de empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme previsto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, devendo ocorrer dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

1.11. Na formalização do contrato ou de instrumento equivalente, deverá constar, quando aplicável, a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos, conforme exigido pela legislação vigente.

1.12. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observadas as hipóteses e condições estabelecidas no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

1.13. O Contrato eventualmente a ser firmado entre as partes, terá vigência a partir da data da publicação de seu extrato do Diário Oficial, podendo ser prorrogado por igual período até o limite máximo de 10 (dez) anos, conforme dispõe o art. 107 da lei nº 14133/21.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021)

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar suporte alimentar aos eventos institucionais promovidos pela Rede Municipal de Saúde, incluindo campanhas, capacitações, reuniões, ações externas, ações itinerantes, sessões e demais iniciativas relacionadas às atribuições das Unidades e Dispositivos de Saúde.

2.2. A oferta de lanches e quentinhas visa garantir a eficiência e eficácia das atividades que, em razão de sua duração, local de realização, dinâmica operacional ou público envolvido, demandam condições mínimas para permanência dos participantes em ambiente propício a produtividade. A contratação contribui para reduzir deslocamentos durante as atividades, evitar despesas que inviabilizem a participação e assegurar maior organização no atendimento das atividades programadas pela Rede Municipal de Saúde.

2.3. Considerando tratar-se de fornecimento sob demanda, com quantitativos estimativos e necessidade variável conforme a realização das atividades institucionais, adota-se o Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 3º, inciso V, do Decreto Federal nº 11.462/2023.

2.4. Ressalta-se que os quantitativos registrados não implicam obrigatoriedade de aquisição integral pela Administração, devendo o fornecimento ocorrer conforme a efetiva necessidade das unidades requisitantes, mediante solicitação formal e observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2.5. Conclui-se pela adoção de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com utilização do **Sistema de Registro de Preços**, pelo critério de julgamento de **menor preço por lote**. A escolha mostra-se compatível com a natureza da demanda, tendo em vista que o fornecimento de lanches e quentinhas ocorrerá sob demanda, conforme a efetiva realização dos eventos institucionais das unidades requisitantes, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do art. 3º, inciso V, do Decreto Federal nº 11.462/2023.

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

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)



3.1. A solução consiste na aquisição, sob demanda, de lanches e quentinhas, destinados ao atendimento das atividades institucionais promovidas pelas unidades requisitantes da Secretaria Municipal de Saúde, pelo período de 01 (um) ano, conforme condições, especificações, quantitativos estimados e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2. Considerando a natureza variável da demanda, os quantitativos estimativos e a impossibilidade de definir previamente o volume efetivamente consumido por cada unidade ao longo do exercício, a solução será operacionalizada mediante Sistema de Registro de Preços, com fornecimento sob demanda, conforme solicitações formais da Administração.

3.3. O fornecimento será realizado conforme a efetiva necessidade da Administração, mediante solicitação formal da unidade requisitante, com indicação do quantitativo, local, data e horário de entrega, observados os limites registrados na Ata de Registro de Preços.

3.4. O parcelamento do objeto em dois lotes fundamenta-se nas características técnicas, operacionais e logísticas dos produtos, considerando suas condições de fornecimento, armazenamento, transporte e consumo, de modo a assegurar a adequada execução contratual e o atendimento das necessidades das unidades requisitantes.

3.4.1. O Lote 1 – Lanches Gerais compreende oito itens industrializados ou previamente embalados, com características semelhantes de acondicionamento, transporte, conservação e controle de validade, destinados à composição de lanches para consumo durante as atividades institucionais da Rede Municipal de Saúde.

3.4.1.1. Embora os produtos sejam individualmente comercializados, seu agrupamento justifica-se pela finalidade conjunta do fornecimento, uma vez que a demanda administrativa consiste na disponibilização dos componentes necessários à composição dos lanches, e não na aquisição isolada de cada produto. A adjudicação por item, com eventual frustração de parte dos itens, poderá comprometer a composição dos lanches e, conseqüentemente, o atendimento integral da necessidade identificada.

3.4.1.2. A execução contratual prevê entregas diretamente nos locais indicados pelas unidades requisitantes, distribuídas em diferentes regiões do Município, sem centralização prévia no almoxarifado. Nesse contexto, a adjudicação individualizada poderá resultar na contratação de múltiplos fornecedores, responsáveis por entregas independentes dos componentes de uma mesma demanda, ampliando a complexidade logística, os deslocamentos, os custos de transporte e as atividades de coordenação e fiscalização.

3.4.1.3. O agrupamento dos itens permite a concentração das entregas por fornecedor, favorecendo a compatibilização dos quantitativos e prazos de fornecimento, a racionalização das rotas de distribuição e a redução dos custos operacionais associados à execução contratual. A medida também reduz o risco de fornecimento parcial ou intempestivo dos componentes necessários à composição dos lanches, preservando a regularidade das atividades programadas.

3.4.1.4. Assim, a adjudicação por lote apresenta vantagens técnicas e econômicas relacionadas à integralidade do fornecimento, à racionalização logística e à redução dos encargos administrativos de gestão e fiscalização, considerando as particularidades da execução descentralizada do objeto.



- 3.4.2. O Lote 2 – Quentinhas possui características distintas, por compreender kit de refeição pronta para consumo imediato, com exigências específicas de preparo no dia da entrega, acondicionamento, conservação, transporte em condições sanitárias adequadas e disponibilização em horário previamente determinado. A natureza perecível dos alimentos preparados demanda procedimentos próprios de controle sanitário e logístico, justificando sua contratação em lote separado.
- 3.4.3. A separação entre os lotes preserva a distinção entre produtos industrializados ou previamente embalados e refeições prontas para consumo imediato, evitando a reunião de objetos sujeitos a diferentes condições de preparo, armazenamento, conservação e entrega.
- 3.4.4. A modelagem adotada permite a consolidação de demandas correlatas de gêneros alimentícios em um único procedimento licitatório, sem prejuízo da diferenciação entre os respectivos regimes de fornecimento, racionalizando a instrução processual e os procedimentos administrativos associados à contratação.
- 3.4.5. A organização por lotes contribui para a eficiência administrativa, mediante a racionalização das solicitações, da execução contratual, da fiscalização, do controle dos saldos registrados, da conferência das entregas, da liquidação da despesa e do acompanhamento da Ata de Registro de Preços.
- 3.4.6. A separação também permite o acompanhamento da execução conforme as particularidades de cada lote, possibilitando que eventuais desconformidades, recusas, substituições ou glosas sejam tratadas de forma individualizada, sem comprometer necessariamente o fornecimento do outro lote.
- 3.4.7. Dessa forma, o parcelamento em dois lotes, com adjudicação global dos itens integrantes de cada um, fundamenta-se na correlação funcional entre os produtos, nas condições de execução descentralizada e nas diferenças técnicas e sanitárias entre os conjuntos de fornecimento. A solução busca compatibilizar a integralidade do atendimento, a economicidade e a eficiência da execução contratual com a preservação da competitividade do certame.
- 3.5.** Os produtos deverão atender às especificações constantes deste Termo de Referência, observadas as condições de qualidade, validade, acondicionamento, transporte, entrega e segurança alimentar aplicáveis, de modo a preservar as características dos alimentos até o momento do recebimento pela Administração.
- 3.6.** A aquisição de lanches gerais e quentinhas contribuirá para assegurar condições adequadas de permanência aos servidores, conselheiros, profissionais, colaboradores e demais participantes envolvidos nas atividades da Rede Municipal de Saúde. Esses itens contribuirão para o adequado desenvolvimento das campanhas, ações externas, reuniões e capacitações, favorecendo a produtividade, a eficiência e a continuidade das atividades institucionais, em benefício da organização dos serviços e do atendimento à população.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21).

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos gerais:

4.1.1. Atender às solicitações nos prazos estipulados.

4.1.2. Aceitar o controle e a análise de qualidade dos produtos realizada pelas unidades requisitantes e fiscais do contrato.



- 4.1.3. Entregar os produtos nos horários e locais estabelecidos neste Termo de Referência e nas solicitações formais encaminhadas pela Administração.
- 4.1.4. Substituir os produtos entregues, quando se apresentarem impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.
- 4.1.5. Manter, durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições de habilitação na licitação e contratação.
- 4.1.6. Cumprir o objeto de acordo com as normas sanitárias e demais normas aplicáveis à contratação, em especial a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, a Resolução RDC ANVISA nº 182/2017, alterada pela RDC nº 331/2019, a Resolução RDC nº 173/2006, bem como a legislação e normas sanitárias estaduais, municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 4.1.7. Observar, no que couber, os requisitos de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, sem prejuízo das normas sanitárias e de segurança alimentar incidentes sobre o fornecimento.
- 4.1.8. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem adequada à sua natureza, quando aplicável, utilizando-se, sempre que possível, materiais recicláveis, sem prejuízo da integridade, conservação, higiene e segurança alimentar.
- 4.1.9. A contratada deverá evitar o uso de embalagens excessivas ou desnecessárias, limitando o acondicionamento ao necessário para preservação da qualidade, segurança, identificação e adequado transporte dos produtos.
- 4.1.10. Os produtos entregues deverão conter, quando aplicável, identificação do fabricante, marca, lote, prazo de validade, composição e demais informações exigidas pela legislação sanitária e de rotulagem vigente.
- 4.1.11. No caso de produtos sujeitos a registro, inspeção ou controle sanitário específico, a contratada deverá observar as normas aplicáveis da ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária, dos serviços de inspeção competentes e dos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal, conforme a natureza do produto fornecido.
- 4.1.12. Os resíduos e embalagens gerados em razão do fornecimento deverão receber destinação ambientalmente adequada, observada a legislação aplicável, cabendo à contratada colaborar com as orientações da Administração quanto ao descarte, à separação, à redução de resíduos e, quando aplicável, à logística reversa das embalagens utilizadas.
- 4.1.13. A adoção de materiais recicláveis, biodegradáveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental não poderá comprometer a segurança alimentar, a conservação, a temperatura, a higiene, a integridade dos alimentos ou o atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

4.2. Das condições específicas do Lote 1 — Lanches Gerais

- 4.2.1. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar ficha técnica, declaração, catálogo ou documento equivalente, conforme a marca indicada na proposta, para verificação de compatibilidade com as especificações de descrição, composição e ingredientes, exceto quanto ao item 4, quando não aplicável ao produto.



4.2.2. A Administração poderá solicitar amostra dos produtos ofertados **pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar**, para verificação de conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

4.2.3. Os produtos deverão apresentar prazo de validade descrito nas embalagens individuais, quando aplicável, nos termos da legislação vigente, observados os prazos mínimos de validade estabelecidos na especificação de cada item deste Termo de Referência.

4.3. Das condições específicas do Lote 2 - Quentinhas

4.3.1. **As quentinhas deverão ser preparadas nas dependências da contratada**, com a utilização de insumos de primeira qualidade e em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.3.2. A contratada deverá observar as condições de preparo, acondicionamento, transporte, conservação, higiene e segurança alimentar previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

4.3.3. A contratada deverá assegurar que os alimentos preparados estejam próprios para consumo no momento da entrega, observadas as condições adequadas de preparo, acondicionamento, transporte, conservação e segurança alimentar, podendo a Administração solicitar informações relativas à data e horário de preparo, bem como às condições de conservação dos alimentos.

4.3.4. Não será admitida a substituição unilateral dos componentes da quentinha indicados na especificação do item, salvo mediante solicitação prévia e justificada da contratada e autorização expressa da Administração.

4.3.5. As quentinhas deverão ser fornecidas em embalagens individuais adequadas, próprias para alimentos, íntegras, resistentes e compatíveis com o transporte e consumo da refeição.

4.3.6. Caberá à contratada fornecer, juntamente com cada quentinha, o material descartável necessário ao consumo da refeição, composto por 01 (um) sachê individual plástico, lacrado na origem, contendo 01 (um) garfo de refeição, 01 (uma) faca de refeição com serrilha e 02 (dois) guardanapos de papel folha dupla.

4.3.6.1. Os talheres deverão ser do tipo reforçado, com comprimento mínimo de 17 cm, padrão refeição, confeccionados em poliestireno — PS, polipropileno — PP virgem, ou material equivalente, com rigidez estrutural compatível com o consumo de alimentos densos, sem quebra ou deformação durante o uso.

4.3.7. A maçã deverá estar devidamente higienizada, ser de boa qualidade, própria para consumo, sem lesões, manchas, amassados, sinais de deterioração ou qualquer outro indício de má qualidade ou mau estado de conservação.

4.3.8. As embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte deverão garantir a qualidade dos alimentos, sem alteração de suas características físicas, físico-químicas ou microbiológicas.

4.3.9. Durante o transporte das quentinhas, os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes apropriados, de forma a garantir a temperatura, conservação, higiene e integridade dos produtos até o momento da entrega.



4.3.10. A verificação de conformidade das quentinhas será realizada por amostragem, podendo o responsável pelo recebimento ou a fiscalização do contrato selecionar aleatoriamente uma ou mais unidades entregues para inspeção, a fim de verificar as condições de apresentação, acondicionamento, integridade da embalagem, temperatura compatível, conservação, higiene e conformidade aparente da refeição.

4.3.10.1. A unidade selecionada para inspeção não integrará o quantitativo destinado ao consumo dos participantes, devendo ser utilizada exclusivamente para verificação de conformidade.

4.3.10.2. Constatada desconformidade que comprometa o consumo ou a conformidade da entrega, a substituição deverá ocorrer no mesmo dia, em tempo hábil para atendimento da atividade, observados o horário de consumo informado na solicitação formal e a viabilidade operacional da entrega.

4.4. Da vedação de contratação de marca/produto: não se aplica.

4.5. Da exigência de carta de solidariedade: não se aplica.

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7. Da garantia exigida e ofertada:

4.7.1. A contratada responderá pela qualidade, segurança alimentar e conformidade dos produtos fornecidos, observada a legislação aplicável, inclusive a Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), sem prejuízo da rejeição imediata no ato do recebimento quando constatada desconformidade com este Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

5.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme solicitação formal da unidade requisitante, observados os quantitativos registrados, a programação das atividades institucionais e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.1.1. A solicitação deverá ser encaminhada à contratada com antecedência mínima de **05 (cinco) dias úteis** da data prevista para a entrega, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração e aceitas pela contratada.

5.1.2. A solicitação deverá indicar, no mínimo, o lote, o item, o quantitativo, a data da atividade, o local de entrega, o horário previsto para entrega e o responsável pelo recebimento.

5.2. Para o **Lote 1 — Lanches Gerais**, a entrega deverá ocorrer até o dia útil anterior à realização da atividade, salvo solicitação expressa da Administração em sentido diverso.

5.2.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas, com prazo de validade vigente e em condições adequadas de conservação, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência.

5.2.2. As entregas dos produtos do **Lote 1 — Lanches Gerais** deverão ocorrer, em regra, de segunda a sexta-feira, das 09h às 16h, conforme data e horário previamente ajustados com a unidade requisitante.

5.3. Para o **Lote 2 — Quentinhas**, a entrega deverá ocorrer no dia da atividade, até as 11h30, em horário compatível com o consumo imediato, conforme indicado na solicitação formal da unidade requisitante.



5.3.1. As quentinhas deverão ser preparadas no próprio dia da entrega.

5.4. Os locais de entrega serão aqueles indicados pelas unidades requisitantes, conforme tabela abaixo, sem prejuízo de entregas em locais diversos, quando vinculadas à realização de ações externas, ações itinerantes, campanhas, capacitações, reuniões, eventos ou demais atividades institucionais.

5.4.1. Nas hipóteses de entrega em local diverso da sede da unidade requisitante, a solicitação formal deverá indicar expressamente o endereço completo, a data, o horário, o quantitativo e o responsável pelo recebimento, devendo ser encaminhada à contratada com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis da data prevista para a entrega, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração e aceitas pela contratada.

5.4.2. A Administração poderá alterar o horário ou o local de entrega previamente informado, em razão da necessidade da atividade institucional, devendo comunicar a contratada com a maior antecedência possível, cabendo à contratada adotar as providências necessárias para atendimento da demanda, sempre que operacionalmente viável.

UNIDADES REQUISITANTES	ENDEREÇO
Subsecretaria de Políticas sobre Drogas	Praça Getúlio Vargas, 92 – 1º andar
Subsecretaria de Atenção Básica Imunização Estratégia de Saúde da Família	Avenida Rui Barbosa, 161
Programa Melhor em Casa	Rua Fernando Bizzoto, 72 - lojas 1, 2 e 3
CEREST	Rua Pref. José Eugênio Muller, 143
Conselho Municipal de Saúde Promoção da Saúde Vigilância Ambiental	Rua Augusto Cardoso, 62
IST/AIDS	Rua Plínio Casado, s/n, sala 5
Programa de Tuberculose e Hanseníase	Rua Plínio Casado, s/n, sala 6
NDAVS	Av. Euterpe Friburguense, 93

Observação: Todos os endereços indicados localizam-se no bairro Centro, no Município de Nova Friburgo/RJ, salvo informação diversa expressamente indicada.

5.5. Caso não seja possível realizar a entrega na data, horário ou local indicados na solicitação formal, a contratada deverá comunicar as razões à Administração com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, para análise de eventual pedido de prorrogação ou ajuste, ressalvadas situações de caso fortuito ou força maior.

5.6. Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, pelo responsável designado pela unidade requisitante ou pela fiscalização do contrato, para verificação inicial da quantidade, integridade das



embalagens, condições aparentes de conservação, validade, quando aplicável, e conformidade com a solicitação.

5.7. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da qualidade e quantidade dos produtos entregues e a aceitação pela Administração, mediante registro próprio, atesto ou documento equivalente.

5.8. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, com a proposta ou com a solicitação formal da Administração.

5.8.1. No caso dos produtos do **Lote 1 — Lanches Gerais**, a substituição deverá ocorrer em prazo compatível com a realização da atividade, preferencialmente até o início do evento, quando a irregularidade for constatada antes de sua realização.

5.8.2. No caso do **Lote 2 — Quentinhas**, a substituição deverá ocorrer no mesmo dia e em tempo útil para atendimento da atividade, considerando tratar-se de refeição pronta para consumo imediato.

5.8.3. Nos demais casos, quando a substituição imediata não for necessária ou possível, a contratada deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contado da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.9. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança alimentar, conformidade sanitária e adequada execução do fornecimento, nem afasta a possibilidade de rejeição posterior em caso de vícios, irregularidades ou desconformidades constatadas.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.3.1. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.3.3. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4. Para o acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do presente contrato, serão designados em momento posterior, antes da execução do objeto, agentes públicos gestor/gestor substituto e fiscal/ fiscal substituto.



6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.7. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

6.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.11. O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº14.133/21.

6.12. O(s) fiscal (is) do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.13. O(s) fiscal (is) designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

6.14. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

6.15. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

6.16. Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

6.16.1. Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

6.16.2. Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

6.16.3. Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

6.16.4. Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.



7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'g', da Lei nº 14.133/2021)

7.1. As **NOTAS FISCAIS** deverão ser **EMITIDAS** em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ: 11.399.442/0001-79 – AVENIDA ALBERTO BRAUNE, Nº 224, SALA 221, CENTRO, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP 28613-001.**

7.2. DA LIQUIDAÇÃO DA DESPESA:

7.2.1. A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Fazenda, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 2.493, de 07 de novembro de 2023 e o Decreto nº 3.116 de 18 de Setembro de 2024, https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html.

7.2.2. Deverá ser observado no momento da emissão do Documento Fiscal e na liquidação da despesa os dispositivos do Decreto Municipal nº2480/2023, o qual dispõe sobre a arrecadação do Imposto de Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, nos pagamentos a pessoas jurídicas efetuados por órgãos, Fundos e Fundação instituída e mantida pelo Município, observando ainda as regras aplicáveis ao Imposto de Renda incidente na fonte estabelecidas pelo art. 64 da Lei Federal nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html

7.3. DO PAGAMENTO DA DESPESA:

7.3.1. O pagamento será efetuado conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

7.3.2. A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

7.3.3. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

7.3.4. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

7.3.5. O pagamento será efetuado pelo Município de Nova Friburgo mediante crédito em conta-corrente da contratada, até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da atestação da Nota (s) Fiscal(ais) apresentada pela contratada, desde que cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas, e de acordo com o Decreto Municipal nº. 2493, de 07 de novembro de 2023.



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, com fundamento na hipótese do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Na fase de habilitação da empresa, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

- SICAF;
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.5. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.6. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.7. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.9. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.10. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.11. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

8.11.1. Habilitação Jurídica;

A) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
S A Ú D E

B) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

C) 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>;

D) 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;

E) 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.

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

G) 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;

H) 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.

I) 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.

J) 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).

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

8.11.2. Habilitações fiscal, social e trabalhista;

A. Será admitida a apresentação de diferentes atestados para comprovação da experiência compatível com o objeto da contratação.

B. 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;

C. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



D. 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;

E. 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.

F. 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.

8.11.3. Qualificação técnica.

8.11.3.1. CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL

8.11.3.2. Para o Lote 2 – Quentinhas, será exigida Certidão de Registro ou Inscrição de Pessoa Jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, dentro de seu prazo de validade e com jurisdição na sua sede.

8.11.3.2.1. Caso a licitante seja apenas fornecedora, deverá comprovar que a empresa responsável pela produção das refeições possui o respectivo registro no CRN.

8.11.3.3. 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, emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. (art. 67, inc. II da Lei 14.133/21).

8.11.3.4. Serão admitidos atestados relativos a contratos concluídos ou em execução, desde que comprovem o fornecimento efetivamente realizado e permitam aferir a experiência compatível com o objeto da contratação.

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

B. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.12. Não poderão participar do certame as empresas que estiverem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública.

8.13. As empresas em recuperação judicial poderão participar do certame desde que, demonstrada, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica, o que se dá com a aprovação e homologação do Plano de Recuperação Judicial (art.58 da Lei 11.101/2005).

8.14. Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.



8.15. A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

8.16. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, 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.

8.17. CAPACIDADE TÉCNICA PROFISSIONAL

8.17.1. Para o Lote 2 – Quentinhas, será exigida a apresentação de profissional responsável técnico, devidamente registrado pelo Conselho Regional de Nutrição, com a comprovação de vínculo com a empresa, conforme as formas indicadas a seguir.

8.17.1.1. Caso a licitante seja apenas fornecedora, deverá comprovar que a empresa responsável pela produção das refeições possui profissional responsável técnico devidamente registrado no CRN.

8.17.2. Apresentar Certidão de Registro de Pessoa Física que comprove a regularidade do profissional indicado junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, dentro de seu prazo de validade.

8.17.2.1. Caso a licitante seja apenas fornecedora, deverá comprovar o registro no CRN do responsável técnico da empresa produtora.

8.17.3. A comprovação do vínculo do profissional com a empresa licitante ou produtora, conforme o caso, poderá ser realizada mediante um dos seguintes documentos:

- A. Carteira de Trabalho;
- B. Certidão do CRN;
- C. Contrato Social;
- D. Contrato de prestação de serviços;
- E. Contrato de Trabalho registrado na DRT;
- F. Termo, por meio do qual o(s) profissional (is) assumam(m) a responsabilidade técnica pelo serviço licitado e o compromisso de integrar (em) o quadro técnico da empresa, no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicada.

9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

9.1. DA CONTRATADA:

9.1.1. Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;

9.1.2. Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;



- 9.1.3. Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- 9.1.5. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- 9.1.6. Apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- 9.1.7. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.8. manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- 9.1.9. A estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- 9.1.10. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- 9.1.11. Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- 9.1.12. Mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- 9.1.13. Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;
- 9.1.14. Observar, durante a execução do fornecimento, as medidas de sustentabilidade previstas neste Termo de Referência, especialmente quanto ao uso adequado de embalagens, à redução de resíduos, à destinação ambientalmente adequada dos materiais gerados e à preservação da segurança alimentar dos produtos fornecidos.

9.2. DA CONTRATANTE:

- 9.2.1. Comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- 9.2.2. Efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- 9.2.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;



- 9.2.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- 9.2.5. Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.2.6. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- 9.2.7. Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- 9.2.8. Demais condições constantes do edital de licitação;

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.

10.2. Comete infração administrativa a contratada que:

- 10.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;
- 10.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.2.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 10.2.4. descumprir as condições estabelecidas na proposta apresentada, no Termo de Referência ou no contrato;
- 10.2.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 10.2.6. apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 10.2.7. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.2.8. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.3. Pela prática das infrações administrativas previstas, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observados os critérios estabelecidos no art. 156 da Lei nº 14.133/2021:

- 10.3.1. advertência;
- 10.3.2. multa;
- 10.3.3. impedimento de licitar e contratar;
- 10.3.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.4. A multa poderá ser aplicada nos seguintes termos:

- 10.4.1. Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor do contrato, pela inexecução parcial do objeto contratual;



10.4.2. Multa moratória no percentual de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

10.4.3. Multa compensatória no percentual de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor do contrato, pelo retardamento injustificado da execução ou da entrega do objeto contratual.

10.5. As multas aplicáveis à execução contratual observarão as hipóteses, os percentuais e as bases de cálculo estabelecidos na Cláusula Décima Primeira do Contrato Administrativo, integrante do Edital, nos termos da Lei nº 14.133/2021

10.6. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, observadas as condições estabelecidas no art. 156, § 5º, e no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

10.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, nos termos do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

10.8. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).

11.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 168.339,08 (cento e sessenta e oito mil, trezentos e trinta e nove reais e oito centavos)**, conforme Anexo XI – Requisição de Compras/Serviços, elaborado com base na pesquisa de mercado realizada pela Secretaria de Licitações e Planejamento, nos termos do Decreto Municipal nº 2.007/2023.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'J', da Lei nº 14.133/2021).

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, na forma abaixo:

GESTÃO/UNIDADE:	PROGRAMA DE TRABALHO:	FONTE DE RECURSOS:	ELEMENTO DE DESPESA
Subsecretaria de Políticas sobre Drogas	19002.0412210002.126	1600 1500	33.90.30.07
Conselho Municipal de Saúde	36001.10.122.1001.2.132		
Subsecretaria de Atenção Básica	36001.10.301.1003.2.134		
Imunização;			
Estratégia de Saúde da Família	36001.10.301.1003.2.135		
Programa Melhor em Casa;	36001.10.302.1003.2.139		
Centro de Referência em Saúde do Trabalhador I;	36001.10.302.1008.2.152		
Promoção da Saúde	36001.10.305.1008.2.153		
Vigilância Ambiental			
Programa de Tuberculose e Hanseníase;			
NDAVS	36001.10.305.1008.2.154		
IST/AIDS;	36001.10.305.1008.2.156		



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



S E C R E T A R I A D E
S A Ú D E

12.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Termo de Referência elaborado por este subscritor auxiliado pela equipe técnica desta Secretaria Municipal de Saúde.

Nova Friburgo/RJ, 30 de setembro de 2026.

Apoio Administrativo

Matrícula: 302.236

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo
O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.

Ciente, de acordo:

Gabriel Costa Wenderroschy
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula: 063.454