

TERMO DE REFERÊNCIA**CONSIDERAÇÕES INICIAIS**

Este termo de referência tem por objetivos:

- Caracterizar o objeto a ser contratado;
- Estabelecer método de planejamento gerencial das atividades;
- Estabelecer nível de qualidade desejado para a contratação;
- Estabelecer os critérios da prestação dos serviços, pagamento e demais condições a serem observadas durante a execução do contrato.

1 – OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para suprir necessidades diárias do IPASLUZ SAÚDE, sendo esses produtos discriminados conforme as especificações e as condições estabelecidas no item 4 deste Termo de Referência.

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição encontra justificativa na necessidade de manter um estoque de gêneros alimentícios para garantir o fornecimento de café, bem como café da manhã e almoço aos servidores que residem distantes da autarquia. Isso contribui para um ambiente mais colaborativo e pode ter um impacto positivo na produtividade já que almoçar fora pode levar tempo, especialmente para aqueles que moram longe, razão por que se faz cogente a aquisição pretendida.

3 – RESULTADOS ESPERADOS

Com a presente aquisição, tem-se o objetivo de continuar fornecendo café da manhã e almoço aos servidores que residem distantes da autarquia, contribuindo para um ambiente mais colaborativo, além de ajudar na economia de custos dos servidores, já que a compra diária de café da manhã e almoço pode ser dispendiosa.

4 – DETALHAMENTO DO OBJETO

O objetivo do presente termo é a aquisição de gêneros alimentícios, conforme discriminado abaixo:

Item	Quant.	Descrição	Und.	Valor unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	10	ALHO De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde,	KG	41,69	416,90

		devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas própria.			
2	30	ARROZ BRANCO 5KG Branco tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente. Validade: mínimo de 6 meses. Marca Painho, Cristal ou similar.	KG	41,15	1.234,50
3	5	AZEITE DE OLIVA 500ML Azeite de Oliva Extra virgem, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. Marca Gallo, Lisboa ou similar.	UND	61,15	305,75
4	45	AÇÚCAR 5KG Açúcar, da classe Cristal branco, do tipo Cristal, acondicionado em embalagem plástica resistente e reciclável, hermeticamente fechada, contendo 5kg. A embalagem deverá conter, dentre outros, a marca do produto; data de fabricação e prazo de validade; número do telefone de atendimento ao consumidor. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Marca Cristal, ecoçúcar ou similar.	KG	30,69	1.381,05
5	120	CAFÉ 500G Café em pó torrado e moído, moagem fina e uniforme, embalagem alto vácuo, tipo do café: tradicional, forte ou extraforte, ponto de torração: média, sem glúten e sem gordura saturada. Embalagem: Acondicionado em embalagem (tipo Tijolino) pacote de 500g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Marca de referência de qualidade: Luziânia, equivalente ou de melhor qualidade.	UND	38,96	4.675,20
6	40	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO Moída duas vezes, sem gordura visível, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: primária deve estar intacta,	KG	38,48	1.539,20

		acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade.			
7	35	EXTRATO DE TOMATE 300G Polpa de tomate concentrado e sal, podendo conter açúcar. Pasta homogênea e consistente, isento de fermentação, sujidades e outros materiais estranhos. Validade: mínimo de 12 meses. Marca elefante ou similar.	KG	10,06	352,10
8	25	FARINHA DE MANDIOCA 500G Extraída da mandioca em boas condições, livre de materiais terroso, de detritos animais e vegetais, em condições corretas de torreficação. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. Embalada em sacos 500g. Marca amafil ou similar.	KG	12,13	303,25
9	35	FEIJÃO CARIOCA Feijão classe carioca, novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso líquido. Validade: mínimo de 6 meses. Marca kicaldo ou similar.	K	9,32	326,20
10	40	FILÉ DE PEITO DE FRANGO Sem osso, congelado, sem tempero. O filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE). Validade: mínimo de 10 meses.	KG	23,31	932,40
11	100	LEITE INTEGRAL – 1 LT UHT Integral 1 Litro; Estabilizantes, Trifosfato de Sódio, Difosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Citrato de Sódio. Marca Italac, Marajoara ou similar.	UND	6,72	672,00
12	35	MACARRÃO ESPAGUETE 1KG Tipo espaguete nº 08, elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa, beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade	KG	10,85	379,75

		mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Marca Cristal ou similar.			
13	50	MANTEIGA 500G Com sal, embalagem com 500 gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento. Marca Itambé, Palma ou similar.	UND	36,21	1.810,50
14	45	ÓLEO DE SOJA 900ML Óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Validade: mínimo de 10 meses. Marca Soya ou similar.	UND	9,07	408,15
15	70	OVOS Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente.	DUZIA	15,87	1.110,90
16	5	PIMENTA DO REINO Moída, 15g.	UND	15,07	75,35
17	15	SAL 1KG Refinado iodado, não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso líquido. Validade: mínimo de 11 meses. Marca Dunas, Cisne ou similar.	KG	3,06	45,90
18	5	TEMPERO ALHO E SAL 1KG Completo, sem pimenta, acondicionado em embalagem tipo pote com 1KG de peso líquido.	UND	16,08	80,40
TOTAL				R\$ 16.049,50	

5 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento do objeto, bem como atestar a nota fiscal/fatura da efetiva realização da entrega, fornecendo o aceite, conforme o presente Termo de Referência;
- Comunicar à contratada qualquer ocorrência em desacordo com o cumprimento das obrigações pactuadas, podendo sustar ou recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas;
- Atuar da forma mais ampla e completa no acompanhamento da aquisição realizada, acompanhamento este que não eximirá a CONTRATADA das responsabilidades previstas quanto aos danos que forem causados ao Ipasluz Saúde;

- d) Efetuar o pagamento à empresa vendedora, de acordo com as condições de preço e prazo, após conferência e o atesto da nota fiscal.

6 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes deste negócio jurídico;
- b) Realizar a entrega do objeto, em conformidade com as cláusulas acordadas e normas estabelecidas na Lei nº 14.133/21 e suas alterações;
- c) Não transferir a outrem a entrega do objeto deste Termo de Referência, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
- d) Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

7 – PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

- a) Considerando que o Almoxarifado desta Autarquia não possui capacidade de guardar todos os gêneros alimentícios dentro de seus limites físicos, a **entrega dos objetos deverá ser realizada de forma parcelada** conforme a necessidade do Ipasluz Saúde, visto que alguns produtos são perecíveis.
- b) O prazo de entrega dos produtos é de até 48 horas a contar da *ordem de fornecimento* emitido pela autarquia.
- c) As entregas devem ser realizadas de segunda a sexta-feira, no horário compreendido das 08:00h às 11:00h.
- d) Deverão ser entregues no Prédio do Ipasluz, localizado na Rua José de Melo nº 633 - bairro Centro, Luziânia-GO.
- e) A fiscalização e aceitação do objeto será realizada pelo responsável pelo almoxarifado do Ipasluz. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações e quantidades dos mesmos.
- f) Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.
- g) O prazo da primeira entrega é de até 48 horas, contados a partir da data de recebimento da *ordem de fornecimento*.

8 – DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização do contrato ficará sob a responsabilidade do Gestor e do Fiscal de Contratos, respectivamente, consoante designado pela Portaria do Ipasluz Saúde, nº 004 de 02 de janeiro de 2023.

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

O fiscal do contrato anotar 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, nos termos do art. 117, §1º, da Lei 14.133/21.

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, nos termos do art. 117, §2º, da Lei 14.133/21.

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, da Lei 14.133/21.

A ação fiscalizadora da Contratante não fará cessar nem diminuir a responsabilidade da Contratada, pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas neste contrato nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou irregularidades constatadas.

09 – DO PAGAMENTO

O pagamento ocorrerá de forma parcelada, após a entrega dos produtos, por meio de transferência bancária ou boleto bancário, MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DE NOTA FISCAL, em até 20 (vinte) dias úteis, devidamente atestada pelo gestor do contrato e acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista, no mínimo, referente à seguridade social, FGTS, Justiça do Trabalho, certidão negativa de débito Federal, Estadual e Municipal.

Considerar-se-á ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o contratante atestar a execução do objeto do contrato.

A nota fiscal deverá ser enviada ao Contratante, obrigatoriamente, acompanhada da comprovação de regularidade fiscal (Certidão negativa Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista e FGTS), nos termos do art. 68 e 102, da Lei 14.133/21.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, em caso de circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente ou penalidade imposta pela Administração Pública Municipal, o pagamento ficará sobrestado até a regularização da situação. Neste caso, o prazo para pagamento se iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando nenhum ônus ao Contratante.

10 – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência do presente contrato será de até 150 (cento e cinquenta) dias, contados a partir da sua assinatura.

11 – DO GESTOR DO CONTRATO

O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários,

de forma a assegurar o perfeito cumprimento das obrigações pactuadas, e será executado por um representante da administração.

12 – DA VALIDADE DA PROPOSTA

A proposta deverá ser válida por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da entrega à contratante.

13 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:
- 13.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - 13.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 13.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
 - 13.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 13.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 13.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 13.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 13.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
 - 13.1.9. fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 13.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 13.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
 - 13.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 13.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem 13.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - b) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 13.1.1 a 13.1.12;

- c) Impedimento de licitar e contratar com o IPASLUZ SAÚDE, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 13.1.2 a 13.1.6 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar com o IPASLUZ SAÚDE, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 13.1.7 a 13.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 13.3.4. os danos que dela provierem para o IPASLUZ SAÚDE;
- 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14 – DA FORMA DE AQUISIÇÃO

O procedimento administrativo para a contratação do objeto do presente instrumento se dará por processo de dispensa de licitação, nos termos do artigo 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

15 – DO VALOR DA AQUISIÇÃO

Pelo fornecimento do objeto deste Termo de Referência, será pago o menor preço a ser encontrado em pesquisa de mercado, por item, não se admitindo a aquisição por valor superior aos apresentados no item nº 4, deste Termo de Referência.

16 – DA HABILITAÇÃO

As habilitações jurídicas, fiscal, social, trabalhista e capacidade técnica (quando necessário) serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos, que deverão ser encaminhados juntamente com a proposta no e-mail licitacoes@ipasluzsaude.go.gov.br.

I – A Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

II – A Regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

III – A Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

IV – A Regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

17 – CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que a contratação em tela atende os princípios da razoabilidade e da economicidade, sobretudo pela extensão do objeto adquirido e que será incluso na proposta.

Luziânia-GO, 07 de maio de 2025.

RICARDO FERNANDES MEIRELES
Chefe de Almoxarifado