RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA
Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, Natal/RN, CEP 59012-240
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.saude.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 00610538.000197/2025-14

1. OBJETIVO

1.1. A aquisição de **equipamentos industriais para cozinha hospitalar** têm como finalidade **modernizar, padronizar e ampliar a capacidade operacional da cozinha**, garantindo a produção segura, eficiente e de qualidade de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição. A aquisição abrange equipamentos de cocção, refrigeração, conservação, preparo e apoio, todos com características compatíveis com ambientes hospitalares de alta demanda, atendendo às normas sanitárias da ANVISA, às exigências de segurança alimentar, ergonomia e eficiência energética.

2. OBJETO

2.1. O presente processo tem como objeto a **aquisição de equipamentos industriais para cozinha hospitalar**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda tem por objetivo justificar a necessidade de aquisição de novos equipamentos para a cozinha do **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, Mossoró/RN, a qual é pertencente a rede Estadual de Saúde Pública do Rio Grande do Norte**, instituição pública de grande porte atualmente em processo de **reforma e reestruturação de sua unidade de produção de alimentos,** além de possuir, atualmente, equipamentos extremamente deteriorados e/ou inexistentes.

A cozinha hospitalar é uma área estratégica, diretamente relacionada à assistência em saúde, pois é responsável pela produção e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores. Dada a complexidade e o volume de atendimentos do hospital, é imprescindível que essa unidade esteja equipada com **infraestrutura moderna, eficiente e compatível com as exigências legais e sanitárias vigentes**.

Com a atual reforma da cozinha, foi identificado que muitos dos equipamentos anteriormente utilizados encontram-se **obsoletos, deteriorados ou inadequados às novas especificações do projeto arquitetônico e de fluxo operacional**, não sendo possível sua reinstalação ou reaproveitamento. Além disso, a atualização tecnológica dos equipamentos é essencial para garantir **agilidade, segurança alimentar, ergonomia e economia de recursos públicos**, por meio da redução de desperdícios e do consumo de energia. Ademais, é importante frisar que há muitos equipamentos essenciais inexistentes, atualmente, ou deteriorado, dificultando o processo de produção e segurança alimentar dos comensais.

As principais justificativas para esta aquisição são:

a) **Atendimento às normas sanitárias vigentes**, especialmente as exigências da ANVISA (como RDC 275/2002) e legislações estaduais/municipais relacionadas à vigilância sanitária e segurança alimentar;

b) **Adequação ao novo layout físico da cozinha**, promovido pela reforma, que exige equipamentos compatíveis com as novas instalações elétricas, hidráulicas e de exaustão, além de otimizar os processos de produção;

c) **Aumento da eficiência operacional e da capacidade produtiva**, considerando o volume de refeições diárias necessárias em um hospital de grande porte;

d) **Redução de riscos à saúde pública**, com a eliminação de equipamentos desgastados ou com manutenção frequente, que comprometem a higiene e a continuidade dos serviços;

e) **Valorização do serviço de nutrição e dietética**, com melhores condições de trabalho, organização dos fluxos e garantia da segurança do trabalhador.

Desta forma, a aquisição de novos equipamentos se configura como etapa fundamental do processo de modernização da cozinha hospitalar, redução de custos, melhoria na funcionalidade do colaborador e mais segurança na alimentação servida, alinhada aos princípios da administração pública de eficiência, economicidade, legalidade e foco na qualidade do atendimento ao cidadão.

3.2. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO

3.2.1. Benefícios Diretos

a) **Melhora na Qualidade Nutricional e Dietética:** A nutrição adequada é um pilar essencial para o tratamento e a recuperação dos pacientes, podendo reduzir em até 25% o tempo de internação. Equipamentos modernos permitem a preparação de dietas específicas, saudáveis, nutritivas e adaptadas às restrições alimentares de cada paciente (dietoterapia), o que é crucial para sua evolução clínica.

b) **Aumento da Eficiência Operacional:** Equipamentos industriais são projetados para produção em larga escala, permitindo maior agilidade no preparo e distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários. Isso otimiza o tempo da equipe de nutrição e serviço de alimentação (SND).

c) **Garantia de Segurança Alimentar:** A modernização da cozinha, com equipamentos que facilitam a limpeza e a desinfecção, e que possibilitam o manuseio e armazenamento adequados dos alimentos (como câmaras frias e ultracongeladores), reduz o risco de contaminação cruzada e garante a qualidade sanitária dos alimentos servidos.

d) **Redução do Desperdício de Alimentos:** Com equipamentos mais precisos e eficientes, é possível implementar um melhor controle de porções e aproveitar integralmente os alimentos (ex: uso de cascas em preparações), diminuindo as sobras e gerando economia de recursos.

3.2.2. Benefícios Indiretos

a) **Aceleração do Processo de Recuperação dos Pacientes:** Ao receberem uma alimentação de melhor qualidade e mais palatável, os pacientes respondem melhor ao tratamento médico, têm uma resposta imunológica superior e, consequentemente, têm alta mais rapidamente, otimizando a rotatividade de leitos.

b) **Otimização de Custos e Recursos Públicos:** A eficiência operacional e a redução do desperdício geram economia financeira para o hospital a médio e longo prazo. Além disso, a diminuição do tempo de internação libera recursos e leitos para outros pacientes, impactando positivamente toda a rede pública de saúde.

c) **Humanização do Atendimento Hospitalar:** Refeições atrativas, saborosas e que atendam às expectativas dos pacientes contribuem para o bem-estar emocional e psicológico, humanizando o ambiente hospitalar e agregando prazer ao valor nutricional do alimento, o que é parte integrante do cuidado.

d) **Melhora nas Condições de Trabalho da Equipe:** Equipamentos modernos e funcionais proporcionam um ambiente de trabalho mais ergonômico, seguro e eficiente para os profissionais de cozinha, aumentando a satisfação e a produtividade da equipe.

e) **Conformidade com Normas e Legislações:** A contratação de equipamentos adequados e a modernização da cozinha garantem que a unidade hospitalar atenda às exigências da Vigilância Sanitária e outras normas técnicas (como a NR 36), evitando multas e interdições.

3.3. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

3.3.1. O objeto de contratação está previsto no Plano de Contratação Anual de 2025 e 2026 de forma ampla.

3.4. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO DE ITENS EM GRUPOS

3.4.1. Não haverá agrupamento de itens, visto que os equipamentos listados pertencem a um grupo similar de itens. Portanto, não há comprometimento em tramitar o processo.

4. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. **SUSTENTABILIDADE:**

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, tais como:

4.1.1.1. Para todos os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA n° 13/2021, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 1981. ((Ficha Técnica de Enquadramento-FTECategoria: Indústria de Material Elétrico, Eletrônico e Comunicações; Código: 5-3; Descrição: Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos).

4.1.1.2. Só será admitida a oferta do(s) produto(s) que possua(m) a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), conforme o caso, na(s) classe(s) abaixo, conforme a regulamentação respectiva que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.2. **SUBCONTRATAÇÃO:**

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme justificativa presente no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4.3. **GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VII, DA LEI 14.333)**

5.1. A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados comuns, nos termos do artigo 20, da Lei 14.133/2021, e do inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023.

5.2. A Aquisição será em quantidade solicitada conforme os quantitativos descritos no TR.

5.3. As licitantes deverão apresentar suas propostas com base nas suas estimativas de custo para o fornecimento.

5.4. Os preços serão fixos e irreajustáveis dentro do prazo de um ano.

5.5. Após emissão do empenho o setor competente deverá enviar cópia ao fornecedor e solicitar a entrega conforme descrito no TR.

5.6. Os itens, objeto desta aquisição, deverão ser entregues em horário comercial, no hospital descrito na proposta, devendo o ônus da entrega do material, inclusive frete, descarregamento, montagem e instalação ser por conta exclusiva da CONTRATADA.

5.7. É de responsabilidade da transportadora a contratação de mão de obra para efetuar a descarga do veículo, e acomodar os volumes no palete. A falta de ajudantes acarretará na devolução da entrega, o mesmo acontecerá se estiverem sem EPI's.

5.8. O HRTVM/SESAP não realiza nenhuma cobrança monetária para recebimento de cargas. Qualquer transação comercial de contratação de ajudantes não é de responsabilidade do HRTVM/SESAP e não pode ocorrer nas instalações dos locais de recebimento. Cobranças indevidas podem ser denunciadas pelos canais de ouvidoria do SUS - pelo preenchimento de formulário no site www.saude.rn.gov

5.9. O prazo de entrega deverá ser, no máximo, de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento da Nota de Empenho.

5.10. Os produtos entregues deverão ter **garantia de no mínimo 12 meses.**

5.11. O objeto será recebido estando de acordo com a indicação no termo de referência, marca licitada e valor indicado.

5.12. Os itens serão entregues no Setor de Nutrição do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, no horário das 8h às 12h, de segunda a sexta, devendo ser entregue o quantitativo e item indicado.

5.13. A Nota Fiscal deve conter: denominação genérica conforme a Nota de Empenho e o seu respectivo nome comercial (quando houver), lote, unidade de fornecimento, quantidade, valor unitário, valor total, número de empenho, número do processo e número da Ata de Registro de Preços (quando houver). Não será aceito nome comercial na Nota Fiscal, caso isso ocorra motivará o não recebimento do produto;

5.14. Os bens serão recebidos provisoriamente de imediato no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.15. Os bens serão recebidos definitivamente, independente do valor, em até 10 dias úteis após entrega total do empenho, após a verificação da qualidade e quantidade dos equipamentos.

5.16. 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;

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

5.18. Os fornecedores deverão apresentar catálogo dos produtos para análise técnica pela equipe de planejamento (equipe técnica) após o certame da licitação e antes da homologação do resultado final.

5.19. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

5.19.1. Considerando que o fornecimento de equipamentos de cozinha industrial hospitalar é um objeto em que não há complexidade na sua aquisição, não sendo prática comum no mercado a realização de subcontratação entre as empresas, uma vez que o fornecimento se dar de maneira direta entre o comprador e fornecedor, bem como considerando que a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, já que a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do contrato pela subcontratada, não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

5.20. **DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

5.20.1. É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar não traz complexidade a sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

5.20.2. Ademais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21, pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R$ R$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a aquisição.

5.20.3. Cumpre destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser contratado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

5.21. **DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

5.21.1. Trata-se de solução com ampla empresas fornecedoras de equipamentos de cozinha industrial hospitalar no mercado, de modo que não se observa a necessidade de caracterizar com sigilo o orçamento da presente contratação.

5.22. **DA POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

5.22.1. A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de equipamentos de cozinha industrial hospitalar pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

a) Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

b) Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

c) Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

5.22.2. Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

5.23. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL**

5.23.1. Considerando as características da solução da contratação, aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

5.24. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

5.24.1. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

5.24.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

5.24.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

5.24.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

5.24.5. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

5.24.6. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

6. **DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

6.1. DETALHAMENTO DO OBJETO

Especificação sugestiva e quantidade

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	**Amaciador de bife**	Dotado com manípulo de retrocesso. Gabinete monobloco, construído em aço inoxidável AISI 304. Tampa protetora em polipropileno; mancais em polipropileno; pentes em aço inox. Rolos em aço inox com eixo sextavado, facilitando a montagem e desmontagem. Protetor inferior, em aço inox. Dimensões aproximadas: 420 x 200 x 385 mm; motor monofásico; potência 0,5 CV; alimentação: bivolt: 220-110v; consumo 0,386 kw/h. Garantia mínima de 12 meses do fabricante; assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	1
2	**Balcão térmico - self-service**	Balcão Térmico com tanque estancado para Banho Maria, com capacidade para 15 cubas de aço inox 304 gastronômicas GN's 1/2x 100mm, com tampas em inox 304, já inclusas. Fabricado com tanque estancado para banho maria em aço inox 430 e externamente com aço inox 430 escovado com dreno de água. Suspenso por colunas fabricadas em chapa de aço. Fechamento superior em inox 430 escovado. Acompanhar rodizio com freio. Conter compartimento quente para 10 cubas e compartimento refrigerado para 5 frias. Controle de temperatura com	UND	3

		botão termostato automático. Voltagem 220V. Dimensões aproximadas 59,5x144,5x125,5cm. Garantia de fornecedor de 12 meses.		
3	**Batedeira Planetaria 20L**	Estrutura em chapa de aço epóxi 1020, com tratamento anti-ferrugem e pintura eletrostática; tacho em aço inox 304 escovado, espessura aproximada em 1,2 mm, capacidade paraa 20L, dimensões com fixação lateral; 3 batedores, sendo 1 para massas leves, 1 para massas pesadas e 1 batedor globo, com no mínimo 3 velocidades; alimentação: bivolt 220-110v, transmissão em correia, motor 1/3cv, pintura em epóxi branco e com pré-tratamento antiferruginoso. Garantia mínima de 12 meses do fabricante. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	1
4	**Cafeteira Industrial 10L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 10 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
5	**Cafeteira Industrial 20L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 20 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
6	**Câmara fria de congelamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos congelados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à -20ºC, com sistema de controle digital microprocessado	UND	1

		características: medida interna aproximada 3,58m x 3,05m - pé direito 3,00m - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura, válvulas de segurança, Gabinete 150mm dupla face em poliuretano, porta giratória completa 90x200cm; Possui controle de temperatura para faixa de trabalho de -10ºC à -20ºC, estabilizado em - 15ºC. Estrutura confeccionada em painéis dupla face com isolamento térmico em poliestireno (eps), com espessura de 150mm, lado interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. Cantoneiras internas e externas confeccionadas em aço galvanizado com pintura eletrostática, para evitar acúmulo de sujeira e melhor higienização da câmara. Portas tipo giratória, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste para acesso do usuário operador, com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente com dispositivo de segurança em caso de emergência. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 6744 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 25ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 6217 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -25ºc, com motoventiladores. Resistência para descongelamento automático e dreno de		

		condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores além dos demais itens necessários. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
7	**Câmara fria de resfriamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos resfriados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à +10ºC, com sistema de controle digital microprocessado. características: medida interna aproximada de 4,60m x 3,05m - pé direito 3,00m, temperatura 0º C - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura automático, válvulas de segurança, Gabinete 100mm dupla face em poliuretano, lado	UND	1

		interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. porta giratória completa 90x200cm, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste; com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente **com dispositivo de segurança em caso de emergência**. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 5295 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 5ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 4560 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -5ºc, com motoventiladores. Dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no		

		quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
8	**Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3**	Carrinho / Rack Para Transporte De Cuba Gn 1/1, 1/2 E 1/3. Fabricado Em Aço Inox 304 Duravél e reforçado; Cantoneiras em Aço Inox 304 1mm. Trava Para As Cubas; 6 Trilhos; 2 Rodas Com Travas;Compativel Com Cubas Gn 1/1, 1/2 E 1/3. dimensões aproximadas em cm: 61c x 41l x 95a. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
9	**Carro Escorredor para 80 pratos**	ESCORREDOR DE PRATO TIPO CARRO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX AISI 304. COM ESTRUTURA TUBULAR DE 11/4. DIMENSÕES APROXIMADAS: 87X28X58 CM (CXLXA). CAPACIDADE PARA ESCORRER 80 PRATOS, COM 3 ANDARES. SAPATAS DE AÇO INOX. BANDEJA COLETORA INFERIOR. ALTA RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
10	**Chapa Americana a gás GLP**	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL A GÁS: FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, CHAPA SUPERIOR LISA, COM CALHA FRONTAL PARA ESCOAMENTO DE GORDURA, GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO, CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOX PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO, SISTEMA PILOTO DE ACENDIMENTO EXTERNO, ZONAS AQUECIDAS POR	UND	2

		SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO, MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA, BANDEJA DE COLETORES DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOX, MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOX COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON. PRESSÃO DE GÁS GLP 285 MMCA / GN 200MMCA. DIMENSÕES: 1000 X 1000 X 900MM (C X L X A). garantia pelo fornecedor de 12 meses.		
11	**Coifa fogão 8 bocas**	COIFA EM AÇO INOX ILHA: COIFA INDUSTRIAL TIPO ILHA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, COM EXAUSTOR E MOTOR. INSTALADA. RETANGULAR MEDINDO 2,00 X 1,60 M (CXL) E ENTRE 70 OU 75 CM DE ALTURA DO TAMPO DO FOGÃO E ATÉ 3,5 M DE TUBULAÇÃO PARA EXAUSTOR DE 40. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1
12	**Descascador de alho industrial DA - 06kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE ALHO - características 6kg por batelada até 120kg/h. Motor ¼ cv medidas 0,57x0,39x0,50cm, peso 26kg, voltagem 220v. DISCO PARA ALHO INCLUSO. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1
13	**Descascador de vegetais industrial DB - 25kg**	Descascador industrial de vegetais, legumes e tubérculos, com capacidade para 25kg. Características mínimas: acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; alimentação pela parte superior; porta de descarga com trava simples; remoção do resíduo por água corrente; confeccionado em ferro fundido/aço com tampa superior em alumínio fundido; disco abrasivo removível; capacidade de produção mínima de 200 Kg/h; potência elétrica do motor de 0,5 cv; grau de proteção IP55 (ABNT); alimentação: bivolt: 220- 110V. (monofásico); assistência	UND	1

		técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.		
14	**Desfiador de Carnes**	Desfiador de Carnes Industrial capacidade para 10 kg/ciclo. Estrutura robusta em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca e cuba em aço inox 304. com sistema de segurança em conformidade com a NR-12; tampa de policarbonato com dispositivo de segurança; pás e cuba removíveis. bivolt; Potência de 3/4 cv; Velocidade de 570 RPM; Dimensões aproximadas de 45 cm (A) x 34 cm (L) x 67 cm (P). Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.	UND	1
15	**Espremedor de frutas industrial 3L**	Espremedor de frutas com copo de alta densidade; duas castanhas de poliestireno de alto impacto de tamanhos diferentes (laranja e limão); corpo superior e base em aço inoxidável; tampa em alumínio polido; pés antiderrapantes e corpo superior removível; dimensões aproximadas (AxLxP) 335x200x200mm; potência do motor 1/4cv; rotação 1550rpm. Alimentação 220 volts. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	2
16	**Fogão industrial 8 bocas**	FOGÃO A GÁS 08 BOCAS, TIPO INDUSTRIAL: Características: Fogão a gás, tipo industrial, com 08 bocas e 08 queimadores duplos, grelhas removíveis, tampo superior reforçado fabricado em chapa de aço inoxidável, com bifeteira, sem forno, prateleiras inferiores gradeadas; Trempes e combustores em ferro fundido; Queimadores duplos com duas graduações de chama, com regulagem para qualquer pressão e gás e facilmente removíveis para limpeza; Bifeteira com superfície de operação em aço carbono, com tratamento anti-ferruginoso e pintado na parte frontal, provida de calhas laterais para coleta de gorduras; Dimensões aproximadas: Comprimento 200 cm; Largura 100 cm; Altura total 85 cm; Quantidade de trempe: 08 unidades; Dimensões do trempe: 40 x 40	UND	2

		cm. Possuir no mínimo 04 pés em perfil “L” de aço inox e 02 pés intermediário. Possuir tubulação do gás em aço inoxidável. Possuir cantos arredondados. Acompanhar os seguintes acessórios: Regulador de pressão e respectivo registro para gás GLP compatível com o fogão, mangueira com revestimento de trama de aço para GLP. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		
17	**Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V**	FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 1/1 VERTICAL Características: - revestido em aço inox; - dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna; - provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronomes com alça móvel e tampa; - cocção inteligente; Funções disponíveis no controlador: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO; Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. - características técnicas: inserção longitudinal: 1/1 espaço entre as guias de 70mm.; -Dimensões (alt. × larg. × prof.): 1100mm x 1050mm x 750mm + base inclusa - peso: 160 a 200 kg - consumo de energia: 6 a 37 KW/H - conexão de rede: Tensão MONOFÁSICA AC 230; Potência Instalada: 18Kw; entrada de Água (BSP): 3/4". acessórios, GN'S e base Cavalete incluídos. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	1
18	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de alta rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2

19	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
20	**Liquidificador Industrial Cap. 4Litros**	Liquidificador de alta rotação trabalha em alta velocidade. Gabinete e lâminas em aço inox; copo em aço inoxidável, AISI 304; bitola 18. Hélices trituradoras com sistema de transmissão de hélice em forma de mancal, produzido em aço inox encruado, que proporciona maior resistência ao desgaste do fio do corte; tampa em aço inoxidável AISI 304; isento de vazamentos; sem suporte basculante; potência de 1200 watts; consumo de energia: 1,20 kw /hora; voltagem: bivolt: 220-110V. Dimensões: altura 550 x largura 260 x profundidade 260mm. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	6
21	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 19L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
22	**Módulo porta talheres - pratos - bandejas**	MODULO, para distribuicao de pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aco inoxidavel com duas prateleiras internas e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronomicos 1/4 x 100 mm para talheres completamente reforçada. Acompanha os recipientes gastronomicos. Dimensao minima : 600 x 600 x 1600 mm. Garantia mínima de 12 meses.	UND	1
23	**Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos**	Para ralar, desfiar, fatiar, cortar em cubos e palitos, sem esmagar; todas as partes que entrarão em contato com o alimento deverão ser em aço	UND	1

		inoxidável para fácil limpeza; lâminas (discos) em aço inoxidável substituíveis sem ferramenta e com diâmetro de no mínimo 200 mm; exterior confeccionado em aço inoxidável AISI - 304, sem cantos que propiciem o acúmulo de sujeira; capacidade de produção de no mínimo 300 Kg/h; bocal com no mínimo 02 tamanhos possíveis (alimentos pequenos e grandes) e espátulas; potência mínima de 0,30 CV; alimentação elétrica: bivolt: 220-110V (50/60 Hz); acompanha os seguintes discos: Fatiadores (3 e 10 mm); Desfiadores (5 e 8 mm); Fatiadores Dentados (3 e 7 mm); Cortador ondulado (3 e 4 mm); Desfiador quadrado (3 e 7 mm); Ralador; Grade Cubo (12x12x10 e 16x16x10 mm); Grade Palito (10 mm). Apresentar manual em português. Assistência técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.		
24	**Passtrough aquecido**	PASS THROUGH AQUECIDO Passthrough aquecido com capacidade de aquecimento de 30 a 75ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750)mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 24 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.	UND	1
25	**Passtrough refrigerado**	PASS THROUGH REFRIGERADO Passthrough refrigerado com capacidade de resfriamento de 0 a 7ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em	UND	1

		aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750) mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 12 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.		
26	**Processador Industrial Cutter Basculante - 18L**	Preparador de alimentos cutter inox 18 Litros Potência do Motor: 2CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220V; Altura aproximada: 830.00 mm; Largura: 390.00 mm; Profundidade: 460.00 mm; Peso Liquido: 31,80 kg; Capacidade: 18 l. com garantia mínima de 12 meses.	UND	2
27	**Purificador e ozonizador de água eletronico**	Purificador de água, aprovado pelo INMETRO, com classificação de nível A ou P-I (= 0,5 a <1) mícron, redução de Cloro Livre C-I (acima de 75%), eficiência bacteriológica aprovada, gabinete em aço carbono, com ligação direta à rede hidráulica, tensão 220V/110V, frequência 60 Hz, refrigeração natural a gelada; máxima de 38 °C – mínimo 5°C; capacidade de armazenamento de água a partir de 2,0 litros, de fácil instalação em parede/bancada/pia, garantia mínima de 1 (um) ano, filtro de cartucho, sistema de retenção de bactérias, vazão de água a partir de 1,0 litro/minuto. Com 2 refis extras de filtro de cartucho.	UND	3
28	**Sanduicheira industrial elétrica**	Sanduicheira com chapa e prensa; estrutura em aço inoxidável; chapa e prensa antiaderentes; alça fria antitérmica; resistências blindadas; termostato para controle de temperatura; lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato; voltagem: 220v. Medidas	UND	1

		aproximadas: 201x430x970mm (Alt./Prof./Larg.). Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		

7. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. **CONDIÇÕES DE ENTREGA:**

7.1.1. A contratada deverá disponibilizar bens novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, sem marcas, amassados ou arranhões, além de estarem identificados externamente com os dados constantes da Nota Fiscal, nas especificações e quantidades estabelecidas no respectivo contrato ou outro documento equivalente.

7.1.2. Todos os bens devem seguir a legislação pertinente a sua fabricação.

7.1.3. Todos os itens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

7.1.4. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da solicitação da Contratante, em remessa única.

7.1.5. Caso não seja possível a entrega no prazo estimado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.1.6. Os bens deverão ser entregues nos locais definidos no Anexo 01 deste instrumento.

7.1.7. Desde que ajustado entre as partes no instrumento contratual ou outro documento equivalente, o local de entrega poderá ser alterado.

7.1.8. Os critérios para o recebimento provisório e definitivo dos objetos estão presente no item 6 deste Termo de Referência.

7.1.9. A contratada é responsável por fornecer todo o material, peças, pessoal e ferramentas necessários à execução do objeto.

7.2. **GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:**

7.2.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto, conforme justificativa prevista nos Estudos Técnicos preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7.2.2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

7.2.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, conforme as normas técnicas específicas.

7.2.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

7.2.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

7.2.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a manutenção ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

7.2.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

7.2.8. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

7.2.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

7.2.10. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

7.2.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

7.2.12. Para todos os itens os bens deverão possuir, no mínimo, rede de assistência técnica credenciada ou autorizada.

7.2.13. Para os itens dessa contratação, a assistência técnica se dará "in loco", devendo a assistência autorizada, se for o caso, proceder com a retirada e a devolução do equipamento nas dependências da Contratante às suas expensas, conforme justificativa presente nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

8. **DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA**

8.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas, conforme classificação funcional e elemento de despesa informado pela Divisão de Planejamento e Finanças:

Subação: 110201 Construção, Reforma, Ampliação e Aparelhamento de Unidades Hospitalares de Referência

Fonte: 500

Elemento de Despesa: 44.90.52.12 Aparelho e Utensílios Domésticos

9. **RECEBIMENTO DO OBJETO**

9.1. Local de entrega: **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – Rua Projetada, S/N, Aeroporto, CEP 59.607-100 – Mossoró/RN.**

9.2. Prazo máximo de entrega e instalação: **30 (trinta) dias corridos** após emissão da ordem de fornecimento.

9.3. O fornecedor deverá providenciar **transporte, descarregamento, montagem e testes operacionais**.

9.4. A entrega será acompanhada por **servidores designados pela Comissão de Recebimento** do HRTVM.

9.5. Os bens serão **recebidos provisoriamente** no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.6. Os bens serão **recebidos definitivamente,** em até 10 dias úteis após entrega total dos itens do empenho, **após a verificação da qualidade e quantidade do equipamento, bem como seu estado de funcionamento.**

9.7. 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;

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

9.9. Os bens poderão ser rejeitados, 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 10(dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.10. Os produtos entregues deverão ter **garantia de no mínimo 12 meses.**

9.11. O objeto será recebido estando de acordo com a indicação no termo de referência, marca licitada e valor indicado.

9.12. Os itens serão entregues no Setor de Nutrição do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, **no horário das 8h às 12h, de segunda a sexta**, devendo ser entregue o quantitativo e item indicado.

9.13. A Nota Fiscal deve conter: denominação genérica conforme a Nota de Empenho e o seu respectivo nome comercial (quando houver), lote, unidade de fornecimento, quantidade, valor unitário, valor total, número de empenho, número do processo e número da Ata de Registro de Preços (quando houver). Não será aceito nome comercial na Nota Fiscal, caso isso ocorra motivará o não recebimento do produto.

9.14. O contato com o ganhador se dará por meio de e-mail para prévio contato antes da entrega.

9.15. Após o recebimento definitivo dos equipamentos, deverá ser encaminhada ao Setor de Patrimônio a documentação necessária à realização dos procedimentos de registro patrimonial, tombamento e identificação dos bens, conforme as normas internas da Administração. Os equipamentos deverão ser disponibilizados para utilização pelo Setor de Nutrição e Dietética após o cumprimento dos procedimentos de recebimento e das formalidades patrimoniais aplicáveis, observadas as condições específicas de instalação e funcionamento de cada item.

10. **ENQUADRAMENTO DO OBJETO COMO COMUM**

10.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 34.499, de 07 de março de 2023.

10.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

11. **VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (REFERENCIAL)**

11.1. O valor estimativo para contratação é de R$ 251.115,05 (duzentos e cinquenta e um mil, cento e quinze reais e cinco centavos), estimativa baseada em pesquisa mercadológica realizada pelo setor de compra do HRTVM (ID 37873568)

11.2. QUADRO DE VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR DE REFERÊNCIA*	
					PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	-	Amaciador de bife	UNIDADE	1	**R$ 3.625,04**	**R$ 3.625,04**
2	-	Balcão térmico - self-service	UNIDADE	3	**R$ 5.077,81**	**R$ 15.233,43**
3	-	Batedeira Planetaria 20L	UNIDADE	1	**R$ 6.135,68**	**R$ 6.135,68**
4	-	Cafeteira Industrial 10L	UNIDADE	1	**R$ 1.542,54**	**R$ 1.542,54**
5	-	Cafeteira Industrial 20L	UNIDADE	1	**R$ 3.154,75**	**R$ 3.154,75**
6	-	Câmara fria de congelamento	UNIDADE	1	**R$ 51.293,55**	**R$ 51.293,55**
7	-	Câmara fria de resfriamento	UNIDADE	1	**R$ 40.705,00**	**R$ 40.705,00**
8	-	Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3	UNIDADE	2	**R$ 2.988,94**	**R$ 5.977,88**
9	-	Carro Escorredor para 80 pratos	UNIDADE	2	**R$ 769,00**	**R$ 1.538,00**

10	-	Chapa Americana a gás GLP	UNIDADE	2	**R$ 5.746,95**	**R$ 11.493,90**
11	-	Coifa fogão 8 bocas	UNIDADE	1	**R$ 4.428,24**	**R$ 4.428,24**
12	-	Descascador de alho industrial DA - 06kg	UNIDADE	1	**R$ 3.833,55**	**R$ 3.833,55**
13	-	Descascador de vegetais industrial DB - 25kg	UNIDADE	1	**R$ 11.813,78**	**R$ 11.813,78**
14	-	Desfiador de Carnes	UNIDADE	1	**R$ 4.593,73**	**R$ 4.593,73**
15	-	Espremedor de frutas industrial 3L	UNIDADE	2	**R$ 331,95**	**R$ 663,90**
16	-	Fogão industrial 8 bocas	UNIDADE	2	**R$ 3.926,38**	**R$ 7.852,76**
17	-	Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V	UNIDADE	1	**R$ 26.228,13**	**R$ 26.228,13**
18	-	Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l	UNIDADE	2	**R$ 2.337,37**	**R$ 4.674,74**
19	-	Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l	UNIDADE	2	**R$ 2.061,13**	**R$ 4.122,26**
20	-	Liquidificador Industrial Cap. 4Litros	UNIDADE	6	**R$ 955,28**	**R$ 5.731,68**
21	-	Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l	UNIDADE	2	**R$ 1.584,50**	**R$ 3.169,00**
22	-	Módulo porta talheres - pratos - bandejas	UNIDADE	1	**R$ 2.778,50**	**R$ 2.778,50**
23	-	Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos	UNIDADE	1	**R$ 4.516,00**	**R$ 4.516,00**
24	-	Passtrough aquecido	UNIDADE	1	**R$ 7.233,75**	**R$ 7.233,75**
25	-	Passtrough refrigerado	UNIDADE	1	**R$ 7.393,25**	**R$ 7.393,25**
26	-	Processador Industrial Cutter Basculante - 18L	UNIDADE	2	**R$ 3.740,16**	**R$ 7.480,32**
27	-	Purificador e ozonizador de água eletronico	UNIDADE	3	**R$ 938,35**	**R$ 2.815,05**
28	-	Sanduicheira industrial elétrica	UNIDADE	1	**R$ 1.086,64**	**R$ 1.086,64**
TOTAL GERAL..... R$:					**R$ 251.115,05**	

*Valor calculado por intermédio do cálculo da "média saneada", a qual consiste em realizar uma avaliação crítica dos preços obtidos na pesquisa, a fim de descartar valores que apresentem grandes variações em relação aos demais (Santos, Franklin Brasil, in: https://portal.tcu.gov.br/biblioteca-digital/preco-de-referencia-em-compras-publicas-enfase-em-medicamentos.htm)

12. **VIGÊNCIA CONTRATUAL**

12.1. O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da assinatura, na forma do artigo 105 da Lei Federal nº 14133 de 2021.

13. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

13.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

13.1.1. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações no Termo de Referência e seus anexos, acompanhados da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, lote e quantidade;

13.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem descumprimento com a marca e valor licitado, no prazo máximo de 10 dias úteis;

13.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo de até 5 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.5. Atender prontamente às exigências do Hospital Regional Tarcísio Maia, constantes no Edital, inerentes ao objeto da presente licitação;

13.1.6. 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, bem como seguir a Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determina o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência;

13.1.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

13.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

13.1.9. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.

13.1.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como reservas de cargos previstas na legislação (art 116, da lei nº14.133 de 2021).

13.2. **A CONTRATADA OBRIGA-SE, ALÉM DAS OBRIGAÇÕES A ELA INERENTES PREVISTAS:**

13.2.1. Todos os produtos ofertados deverão ser novos e de primeiro uso e estar na linha de produção atual do fabricante.

13.2.2. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigida na licitação.

13.2.3. Entregar os materiais, objeto da presente licitação, no endereço indicado pela Contratante, dentro do prazo constante da proposta, contado desde o recebimento da Nota de Empenho, nas especificações, quantidades e no horário das 08:00 às 12:00 de segunda a sexta-feira.

13.2.4. Responder pelos vícios e defeitos dos materiais e assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para adimplemento das obrigações decorrentes da aquisição e providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, na execução do contrato.

13.2.5. A contratada é responsável pelo **transporte, descarregamento, montagem e testes operacionais** dos equipamentos fornecidos.

13.2.6. Todos os equipamentos devem vir acompanhando do manual técnico, em português, incluso.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. São obrigações da Contratante

14.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.1.3. Atestar nas notas fiscais a efetiva entrega do objeto deste Termo, conforme ajuste representado pela nota de empenho;

14.1.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

14.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

14.1.7. Notificar à Contratada, por escrito, as sanções e penalidades quando for o caso;

14.1.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)

15.1. O licitante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações e da seguinte forma:

ATO	**POSSÍVEL SANÇÃO**
Dar causa à inexecução parcial do contrato	Advertência
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar e contratar
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar e contratar
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame	Impedimento de licitar e contratar
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar e contratar
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar e contratar
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	Impedimento de licitar e contratar
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

15.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, as seguintes sanções:

15.2.1. 14.1.1 advertência;

15.2.2. 14.1.2 multa;

15.2.3. 14.1.3 impedimento de licitar e contratar;

15.2.4. 14.1.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

§ 2º A sanção prevista de Advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista de Multa, calculada em caso de atraso na entrega dos produtos, será cobrada multa no valor de 0,5**%** por dia de atraso, calculada sobre o valor total dos insumos em mora, limitada a 60 (sessenta) dias.

§ 4º A sanção prevista do Impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista da Declaração de Inidoneidade será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do **caput** do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida da Declaração de Inidoneidade quando aplicada pela SESAP, ela será de competência exclusiva do Secretário Estadual de Saúde Pública e será precedida de análise jurídica.

§ 7º As sanções previstas da Advertência, Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a de Multa.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.3. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.4. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido pela Comissão de Gerenciamento de Contratos, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela Comissão, o licitante ou a Contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 2º Serão indeferidas pela Comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o item 12.4;

II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensa por decisão judicial que inviabiliza a conclusão da apuração administrativa.

15.5. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

15.6. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

15.7. A SESAP deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP).

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do **caput** do art. 156 da Leinº 14.133, de 01 de abril de 2023, a SESAP regulamentou a forma do cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

15.8. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada a multa de mora, na forma prevista neste Termo de Referência ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a SESAP a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

15.9. É admitida a reabilitação do licitante ou a Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

15.9.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

15.9.2. Pagamento da multa;

15.9.3. Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

15.9.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

15.9.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou Contratada, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

16. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

16.1. 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.

16.1.1. 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.

16.1.2. As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

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

16.2. **Do gestor de contrato:**

16.2.1. Caberá ao gestor de contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, Art. 47): 9.6.1. analisar a documentação que antecede o pagamento;

16.2.2. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da Contratada;

16.2.3. Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

16.2.4. Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

16.2.5. Analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

16.2.6. Acompanhar o desenvolvimento da execução por meio de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

16.2.7. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

16.2.8. Efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da Contratada;

16.2.9. Ratificar e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais previamente conferidas e atestadas pelos fiscais de contrato;

16.2.10. Coordenar a instrução processual necessária ao encaminhamento e à formalização do procedimento administrativo de aplicação de sanções;

16.2.11. Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

16.2.12. Desempenhar outras atividades compatíveis com a função.

Parágrafo único. O gestor de contratos deverá ser, preferencialmente, servidor ou empregado público efetivo pertencente ao quadro permanente da Contratante.

16.2.13No caso deste Termo de Referência, a gestão do contrato será realizada por **Rianne Soares Pinto Gonçalves**, matricula: 228008-6 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

16.3. **Do fiscal de contrato:**

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

16.3.2. Além das regras relativas à atuação do fiscal de contrato, previstas no § 3º do art. 8º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, caberá ao fiscal de contrato e, ao seu substituto nas hipóteses de seus afastamentos e impedimentos legais (Decreto Estadual 32.449, de 2023, art. 48)

16.3.3. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

16.3.4. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive o controle do saldo e da vigência contratual, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

16.3.5. Fiscalizar a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

16.3.6. Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

16.3.7. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho, quando for o caso;

16.3.8. Manter contato com o preposto da Contratada, e caso necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;

16.3.9. Efetivar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

16.3.10. Sugerir à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

16.3.11. Notificar formalmente à Contratada quando forem constatados inadimplementos contratuais, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;

16.3.12. Desempenhar outras atividades compatíveis com a função;

16.4. O fiscal de contrato registrará em documento próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, assim como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos identificados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis (Decreto Estadual nº 32.449, de 2023, art. 49).

16.5. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, no que couber:

16.6. Os resultados obtidos em relação à Contratada, com a conferência dos prazos de execução e da qualidade demandada;

16.7. Os recursos humanos aplicados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;

16.8. A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

16.9. A conformidade dos serviços fornecidos à prática de execução determinada;

16.10. O cumprimento dos demais deveres decorrentes do contrato;

16.11. A satisfação do público usuário.

16.12. O fiscal do contrato deverá verificar se houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço.

16.13. Em havendo o subdimensionamento de que trata o subtópico 14.3.3, o fiscal do contrato deverá comunicar à autoridade responsável para que promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os requisitos de alteração previstos no Capítulo VII do Título III da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada deles, conforme o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como:

16.14.1. marca;

16.14.2. qualidade;

16.15. No caso deste Termo de Referência, a fiscalização do contrato será realizada por **Ludmilla Pimenta Carlos de Sales**, matricula: 229151-7 no Hospital Regional Tarcísio Maia.

17. LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTOS À CONTRATADA

17.1. **Recebimento do Objeto:**

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

17.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 dias corridos, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

17.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

17.2. **Liquidação:**

17.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 5 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

17.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

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

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) o período respectivo de execução do contrato;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar;

f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis

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

17.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

17.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito da Contratante, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

17.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

17.2.8. 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.

17.2.9. 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.

17.2.10. 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 junto ao SICAF.

17.3. **Prazo de pagamento**

17.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

17.4. **Forma de pagamento**

17.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

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

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

17.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

17.5. **Antecipação de pagamento**

17.5.1. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

17.5.2.

18. **DO REAJUSTE**

18.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.

18.2. No caso de formalização de contrato:

18.2.1. Os preços são fixos e irreajustáveis, pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data do orçamento estimado.

18.2.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste, após o interregno de 01 (um) ano, aplicando-se como índice de reajuste o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado, nos últimos 12 (doze) meses, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

18.2.5. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

18.2.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. **QUALIFICAÇÕES**

19.1. **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

19.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

19.1.2. Nas licitações promovidas pela SESAP, deverão constar das propostas de preços de mercadorias ou serviços sujeitos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação (ICMS), conforme disposição da Lei Estadual nº 8.966, de 21 de junho de 2007.

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

19.2.1. **Habilitação jurídica**

19.2.1.1. **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;

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

19.2.1.3. **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;

19.2.1.4. **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;

19.2.1.5. **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.

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

19.2.1.7. **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

19.2.1.8. **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 na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, mediante apresentação dos estatutos sociais e suas alterações posteriores de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

19.2.1.9. A autorização para o exercício da atividade de distribuidor e fabricante, de artigos médico hospitalares, será feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos, conforme Decreto nº 8077 de 14 de agosto de 2013, no seu CAPÍTULO II, Art. 2º e 3º:

Art. 2º O exercício de atividades relacionadas aos produtos referidos no art. 1º da Lei nº 6.360, de 1976, dependerá de autorização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de licenciamento dos estabelecimentos pelo órgão competente de saúde dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, observados os requisitos técnicos definidos em regulamento desses órgãos.

Parágrafo único. As atividades exercidas pela empresa e as respectivas categorias de produtos a elas relacionados constarão expressamente da autorização e do licenciamento referidos no caput.

Art. 3º Para o licenciamento de estabelecimentos que exerçam atividades de que trata este Decreto pelas autoridades dos Estados, Distrito Federal ou Municípios, o estabelecimento deverá: I - possuir autorização emitida pela Anvisa de que trata o caput do art. 2º ; II - comprovar capacidade técnica e operacional, e a disponibilidade de instalações, equipamentos e aparelhagem imprescindíveis e em condições adequadas à finalidade a que se propõe; III - dispor de meios para a garantia da qualidade dos produtos e das atividades exercidas pelo estabelecimento, nos termos da regulamentação específica; IV - dispor de recursos humanos capacitados ao exercício das atividades; e V - dispor de meios capazes de prevenir, eliminar ou reduzir riscos ambientais decorrentes das atividades exercidas pelo estabelecimento que tenham efeitos nocivos à saúde.

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

19.2.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

19.2.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

19.2.2.5. 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;

19.2.2.6. 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;

19.2.2.7. 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.

19.2.2.8. 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

19.3. **Qualificação Econômico-Financeira**

19.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

19.3.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total)/(Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

19.3.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo até 10% do valor total estimado da contratação OU valor total estimado da parcela pertinente

19.3.5. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

19.3.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

19.3.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

19.3.8. Comprovação de cotas de aprendizes e pessoas com deficiência: no ato de contratação com o Governo do Estado do Rio Grande do Norte, relativamente a bens, serviços e obras, bem como durante a vigência dos respectivos contratos, as empresas deverão comprovar o cumprimento de leis e decretos federais relacionados na Lei Estadual nº 10.783, de 22 de outubro de 2020, que determinam o preenchimento das cotas de aprendizes e de pessoas com deficiência.

19.4. **Qualificação Técnica**

19.4.1. Considerando as características da solução da contratação, aquisição de equipamentos eletrodomésticos, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

19.5. **8.7 Da Qualificação econômico-Financeira:**

19.5.1. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

19.5.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

19.5.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

19.5.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

19.5.5. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

19.5.6. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

19.6. ***Da participação de empresas em consócio:***

19.6.1. A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de eletrodomésticos pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

a) Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

b) Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

c) Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

19.6.2. Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

19.7. ***Do sigilo do valor estimado:***

Portanto, com a finalidade de garantir plena disputa entre os participantes do certame, opta-se pelo sigilo dos preços estimados. Fundamenta-se tal decisão no art. 24 da Lei n. 14.133/2021, responsável por preconizar que, desde que justificado (no preâmbulo do edital), o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

19.8. ***Das condições dos equipamentos:***
Os equipamentos que tiverem obrigatoriedade devem constar **selo do INMETRO, Selo Procel para eficiência energética, normas da ANVISA.**

20. **DA GARANTIA CONTRATUAL**

20.1. Garantia mínima de **12 meses** a contar do termo de recebimento definitivo.

20.2. **Atendimento técnico autorizado**.

20.3. Reparos e substituições de peças dentro do prazo de garantia deverão ocorrer **em até 10 dias úteis**após solicitação formal.

20.4. O fornecedor deverá fornecer **manual técnico e de operação em português.**

21. **RESCISÃO CONTRATUAL**

21.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

22. **ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

22.1. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado.

23. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

23.1. Os preços para lançamento no sistema (comprasnet) deverão ser pelo valor unitário do item.

23.2. Os preços unitários, na proposta final que será anexada ao sistema pelo licitante vencedor, deverão constar de 04 casas decimais. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas neste Termo de Referência e as constantes no comprasnet, prevalecerão as especificações do Termo de Referência.

23.3. O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, que deverá ter aprovação da autoridade competente, pela conveniência e oportunidade, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 12, § 1º, da Lei Complementar Estadual nº 303/2005.

23.4. Os fornecedores deverão apresentar catálogo dos produtos para análise técnica pela equipe de planejamento (equipe técnica) após o certame da licitação e antes da homologação do resultado final.

24. **DOS CASOS OMISSOS**

24.1. Os casos omissos serão resolvidos pela Contratante, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 em sua atual redação, pelo Decreto Estadual nº 20.103, de 19 de outubro de 2007 e suas alterações e pelo Decreto Estadual nº 32.449, de 07 de março de 2023 e suas alterações, tudo de conformidade com as normas jurídicas e administrativas aplicáveis e com os princípios gerais do direito.

25. **DA PUBLICAÇÃO**

25.1. Conforme disposto na Lei Federal nº 14.133, de 1 de abril de 2021, o presente instrumento contratual será publicado no Diário Oficial do Estado (DOE), na forma de extrato, como condição de sua eficácia.

26. **DO FORO**

26.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas pela Justiça Estadual, no foro da Comarca de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte.

27. **ANEXOS**

27.1. **ANEXO I - INSTRUMENTO CONTRATUAL (ID.)**

27.2. **ANEXO II - FORMULÁRIO ORDEM DE FORNECIMENTO**

27.3. **ANEXO III - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO**

27.4. **ANEXO IV - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**

ANEXO I

MINUTA DE CONTRATO

Anexo I nos termos da Minuta de Contrato de Id. parte integrante deste Termo de Referência.

ANEXO II

FORMULÁRIO DE FORNECIMENTO

Processo SEI nº	00610538.000197/2025-14
Nota de Empenho	xxxxxxxxxxx/202X
Contratante:	**Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia**
Objeto:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

CONTRATADO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxx/xxxx-xx, na pessoa de seu representante legal, o SR. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que pode ser localizado no endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº, xxxxxx, xxxxx/xx, CEP nº xx.xxx-xxx.

Endereço eletrônico:

Por meio do presente fica a empresa CONVOCADA para o fornecimento dos materiais abaixo especificados, em conformidade com o objeto descrito no Termo de Referência e proposta do CONTRATADO.

Item	Descrição	Quantidade
01	xxxxxxxxxxxxxx	xxxxx
02	xxxxxxxxxxxxxx	xxxxxx

Local de entrega: Local de entrega: **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia – Rua Projetada, S/N, Aeroporto, CEP 59.607-100 – Mossoró/RN.**

Prazo de entrega único: Até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir do primeiro dia útil do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou do recebimento da Nota de Empenho ou outro documento equivalente.

Penalidades de multa: subitens constantes no Termo de Referência.

MOSSORÓ/RN, xx de xxxx de 202X.

GERENTE DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

FISCAL DO CONTRATO

ANEXO III

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO

O **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM),** por meio do Fiscal do Contrato, encaminha à empresa CONTRATADA xxxxxxxx, o TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO, referente ao fornecimento do material

_____, objeto deste Termo de Referência e do Contrato nº _____/_____, no seguinte quantitativo _____.

Anotações Complementares:

_____

_____

_____.

MOSSORÓ/RN, ____de _____ de 202_.

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL DO HRTM
(CARGO)

_____

ANEXO IV

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

O **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM)**, por meio do Fiscal do Contrato, encaminha à empresa CONTRATADA xxxxxxxx, o TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, referente ao fornecimento do material _____, objeto deste Termo de Referência e do Contrato nº _____/_____, no seguinte quantitativo _____.

Anotações Complementares:

_____

_____

_____.

MOSSORÓ/RN, ____de _____ de 202_.

FISCAL DO CONTRATO
(CARGO)

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante e pela autoridade responsável pela Aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.

Documento assinado eletronicamente por **LUDMILLA PIMENTA CARLOS DE SALES**, **Nutricionista**, em 05/11/2026, às 09:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **45230252** e o código CRC **D4A04CB7**.