PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 136 VISTO
PROCESSO N.º

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

INTRODUÇÃO

A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve ser compatível com o plano de contratações anual e com as leis orçamentárias. Essa fase deve abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão.
Conforme a Lei Nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o Termo de Referência (TR) trata-se de um documento necessário para a contratação de bens e serviços, e seu principal objetivo é o esclarecimento da necessidade a partir da definição do objeto e dos demais parâmetros e elementos necessários à contratação, e posterior execução, se for este o caso.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Tipo de Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição gêneros alimentícios para atendimento das necessidades do setor de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal de Itatiaia, Saúde Mental (Residência Terapêutica, Ambulatório de Saúde Mental, do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS), tendo como órgão participante a Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, para atendimento de suas respectivas unidades, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Descrição do Objeto

Lote	ITEM	Qtd. Saúde	Qtd. Assistência Social	Total	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO

PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 1227 PROCESSO N.º VISTO

01	1	1309	260	1.569	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: moída, Estado De Conservação: Congelado(A)
	2	980	260	1.240	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A)
	3	1.758	260	2.018	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Congelado(A)
	4	230	200	430	Kg	Carne Defumada Tipo Corte: Toucinho (Bacon), Tipo Animal: Suína, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Resfriado(A)
	5	383	0	383	Kg	Peixe In Natura Variedade: Cação, Tipo Corte: Posta, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)
	6	355	0	355	Kg	Carne Salgada Tipo Corte: Músculo Dianteiro, Origem: Bovina, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Seco(A)
	7	1.615	0	1.615	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Carré (Bisteca), Apresentação: Fatiada, Processamento: Com Osso, Estado De Conservação: Congelado(A)
	8	1130	260	1.390	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Lombo, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Congelado(A)
	9	645	0	645	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Costela/Costelinha, Apresentação: Cortada, Estado De Conservação: Congelado(A)
	10	758	0	758	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Costela, Apresentação: Cortada, Estado De Conservação: Congelado(A)

Avenida dos Expedicionários, n° 389, Centro- CEP: 27580-000
Telefone: (24) 3352-1587.

Praça Mariana Rocha Leão, n.º 20, Centro, Itatiaia - RJ
E-mail: licitacapmi.itatiaia@gmail.com – Telefones: (24) 3352-1771 ou 3352-6777, ramal 230

PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 1235 VISTO
PROCESSO N.º

	11	3.528	360	3.888	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso
	12	4.695	360	5.055	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Peito, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso
	13	566	0	566	Kg	Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)
	14	953	100	1.053	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Lagarto Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Congelado(A)
	15	230	100	330	Kg	Embutido Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A)
	16	200	104	304	Kg	Embutido Tipo: Linguiça Toscana, Tamanho: Grossa, Preparação: Fresca, Estado De Conservação: Resfriado(A)
	17	400	100	500	Kg	Embutido Tipo: Linguiça De Pernil, Tamanho: Fina, Tipo Preparação: Fresca, Sabor: Temperada, Estado De Conservação: Resfriado(A)
	18	1310	0	1310	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(A)
	19	1746	260	2006	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Congelado(A)

PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 1233 VISTO
PROCESSO N.º

	20	200	260	460	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Peito, Apresentação: Pedaço, Estado De Conservação: Congelado(A)
	21	250	260	510	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho, Apresentação: moído, Estado De Conservação: Congelado(A)
	22	2040	260	2.300	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Sem Osso, Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)
	23	120,50	0	120,50	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Peru, Tipo Corte: Sem Miúdos, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Temperada
	24	138	120	258	Kg	Embutido Tipo: Salsicha Hot Dog, Tipo Preparação: Cozida, Estado De Conservação: Resfriado(A)
	25	40	0	40	Kg	Carne Defumada Tipo Corte: Tender, Tipo Animal: Suína, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Fresco(A)
	26	0	200	200	kg	Alcatra (completa), sem osso, obtida de carcaças de bovinos jovens. Embalagem primária selada a vácuo, embalada em caixas de papelão reforçadas e impermeabilizadas, garantindo a integridade do produto. Embalagem fracionada até 3 kg, contendo rotulagem com identificação do corte, SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SIE, data de fabricação e validade.
	27	0	240	240	Kg	Asa de frango (inteira)- asa de frango in natura, composta por coxinha da asa, com osso e ponta (ou apenas coxinha da asa, conforme o edital), com osso e pele, de primeira qualidade.Proveniente de animais sadios,

						abatidos sob inspeção veterinária (SIF, SIE OU SIM).
	28	0	300	300	lata	**ATUM** sólido em conserva (em óleo vegetal).Atum proveniente de peixes de espécies adequadas para consumo, processado e enlatado em óleo vegetal refinado. Cortes sólidos e consistentes da carne do peixe, sem desmanchar em excesso. Cor rosa claro a rosado, característica da carne de atum cozida. Textura firme, sem odor desagradável ou alteração de cor. Livre de espinhas, pele em excesso, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Composição: 100% atum sólido. Óleo vegetal refinado (soja, girassol ou similar), sal e condimentos. Validade mínima: 36 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: Lata de 170 (cento e setenta) gramas drenado. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.
	29	0	20	20	kg	**Ave natalina** Natalina (tipo Chester, Peru ou Frango de corte especial). Inteira, sem miúdos, em embalagem individual (de preferência com alça para transporte). Já temperada (marinada), pronta para preparo, seguindo padrões de sabor e higiene. Carne de primeira linha, sem alterações, dentro das normas sanitárias (S.I.F., etc.). Prazo de validade claro e instruções para refrigeração adequada.
	30	0	260	260	Kg	**Bife,** Tipo miolo de paleta. congelada. de primeira qualidade. sem osso. limpa. cortada em bifes. embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente com 1 kg. com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 1 Kg com peso médio de 120g por bife.

	31	0	260	260	kg	**Carne moida bovina,** magra tipo musculo, de boa qualidade. congelada. Aspecto próprio. não amolecida e nem pegajosa. cor própria sem manchas esverdeadas. cheiro e sabor próprio. com ausência de sujidades. parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura. ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponervoses. com registro no SIF. Embalagem 1kg
	32	0	100	100	pct	**Carne seca bovina,** curada. componentes. incluindo tipos e códigos de aditivos. quando utilizados: Carne bovina. água. sal. estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade. em material atóxico. aprovada para contato com alimentos. com fechamento a vácuo. resistentes. sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. contendo 500g
	33	0	180	180	kg	**Coração** Coração de frango (galináceo) in natura, congelado, obtido de aves sadias, abatidas em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deve estar limpo, sem saco pericárdio (pericardite), sem excesso de gordura na base, sem coágulos sanguíneos, sem vestígios de moela ou fígado, e sem corpos estranhos. Deve apresentar cor característica (vermelho intenso), odor próprio e textura firme, sem sinais de descongelamento ou re-congelamento (presença de cristais de gelo excessivos**).**
	34	0	100	100	Kg	**Empanado de frango** Empanado à base de carne de frango, moldado em formato mini, pré-frito e congelado. Produto obtido a partir de cortes de carne de peito de frango selecionados, temperados, empanados com

						farinha de trigo e/ou farinha de rosca/panko, submetidos a processo térmico de pré-fritura e congelamento rápido.
	35	0	100	100	Kg	**Fígado bovino congelado,** acondicionado em saco plástico transparente com 1 kg. atóxico. com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem 1kg.
	36	0	180	180	Kg	**Filé de tilápia de 1ª qualidade**, congelado IQF. carne de merluza sem pele. cartilagens. ossos e parasitas. cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme. odor. cor e sabor próprios. livres de manchas. partes de pele. cartilagens. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade. em material atóxico. aprovada para contato com alimentos. com fechamento a vácuo. resistentes. sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.
	37	0	80	80	cx	**Hamburguer** Hambúrguer de carne bovina e misto congelado, sabor tradicional 56 g por unidade. Congelado, com separação individual entre as unidades (interfolhado), acondicionados em embalagens primárias (plástico atóxico) e secundárias (caixa de papelão/granel) reforçadas. Data de fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega.Transportado em veículo refrigerado a -12°C ou mais frio.Validade mínima de 120 dias ou superior na entrega. Caixa contendo 12 unidades.

PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 1243 VISTO
PROCESSO N.º

Lote	ITEM	Qtd. Saúde	Qtd. Assistência Social	Total	UNID.	DESCRIÇÃO
2	38	5435	1800	7.235	Quilograma	Pão fresco Tipo: Francês Ingredientes: Farinha Trigo/Fermento/Sal/Açúcar/Margarina E Água. Peso: 50 G
	39	949	1.000	1.949	Quilograma	Pão Tipo: Careca Ingredientes: Farinha Trigo/Fermento/Sal/Açúcar/Margarina E Água. Peso: 50 G

Lote	ITEM	Qtd. Saúde	Qtd. Assistência Social	Total	UNID.	DESCRIÇÃO
3	40	8566	1.800	10.366	Litro	Leite Fluido Origem: De Vaca, Tipo: A, Teor Gordura: Integral, Processamento: Uht
	41	338	0	338	Litro	Leite Fluido Origem: De Vaca, Tipo: A, Teor Gordura: Desnatado, Processamento: Uht

Lote	ITEM	Qtd. Saúde	Qtd. Assistência Social	Total	UNID.	DESCRIÇÃO
4	42	**0**	**250**	**250**	**Bandeja**	Queijo Petit suisse Produto cremoso, obtido por coagulação do leite, de alta umidade, enriquecido com vitaminas e minerais (Cálcio, Ferro, Zinco, Vitamina D, Vitamina A). Morango (geralmente o mais comum), podendo ser sabores diversos (frutas). Bandeja contendo copinhos individuais, com peso total de 320g a 360g por bandeja (ex: 8 copinhos de 40g ou 45g). Deve ser entregue com, no mínimo, 70% a 80% do prazo de validade total restante. Refrigerado (entre 1°C e 10°C).
	43	0	80	80	Pct.	Farinha de Rosca. Pacote com 500g. enriquecida com ferro e

					ácido fólico. com identificação do produto e prazo de validade.
44	0	250	250	Und.	Iogurte de polpa de fruta (Coco. Morango) Produto Obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fenômenos lácticos próprios. Adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ser isento de corantes e aromas artificiais. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado deverá ser pasteurizado e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento químico após fermentação. Embalagem de 1000 ml com identificação do produto e prazo de validade.
45	0	240	240	Und.	Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade com sabor e aroma característicos, textura homogênea, isenta de ranço, sujidades ou substancias estranhas embalagem de 200g acondicionada em embalagem original do fabricante, integra e devidamente rotulada contendo registro do órgão competente conforme legislação sanitária
46	0	180	180	pote	Margarina Vegetal. Com sal. Preparada com base em gordura vegetal. Com um pouco de gordura láctea ou animal (até 3%). Possuindo alto teor de calorias. Gordura insaturada e baixo teor de gordura saturada. Zero de colesterol. Embalada em pote contendo 500g. com identificação do produto e prazo de validade.

47	0	120	120	kg	Presunto Cozido. Sem gordura. Fatiado. De primeira qualidade. Embalagem em filme pvc transparente. Ou saco plástico transparente. Atóxico. Com identificação do produto e prazo de validade. Kg
48	894	0	894	Kg	Frios Variedade: Presunto De Pernil, Preparação: Cozido, Composição: Sem Capa De Gordura, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado(A)
49	824	0	824	Kg	Frios Variedade: Mortadela, Tipo: Bologna, Tipo Preparação: Defumado, Apresentação: Fatiado, Estado De Conservação: Resfriado(A)
50	2.052	80	2.132	Quilograma	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Minas, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça
51	2.068	120	2.188	Quilograma	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Peça
52	0	120	120	Pacote	Queijo tipo parmesão ralado. Embalado em saco plástico transparente atóxico. Resistente. Hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Número do lote. Data de fabricação. Quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100g.
53	0	200	200	copo	Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme. Odor e sabor próprios. Isento de mofos. Bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em

						embalagem resistente de polietileno. Contendo 200g. Embalagem com identificação do produto. Peso. Marca do fabricante. Prazo de validade. Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias. A contar da data de entrega. Copo de 250g

1.3. Garantia/ Validade do Objeto

1.3.1. Os produtos objeto desta contratação deverá ser entregues dentro do prazo de validade, observando-se, no mínimo, os seguintes critérios:

1.3.2. As carnes deverão apresentar prazo de validade compatível com o tipo de acondicionamento (resfriadas ou congeladas), não sendo aceitos produtos com prazo de validade inferior a **70% do total estabelecido pelo fabricante**, salvo autorização expressa da Administração;

1.3.3. Os produtos deverão ser entregues observando os prazos de validade estabelecidos nas especificações individuais de cada item constante deste Termo de Referência. Para os produtos que não possuírem indicação específica de prazo de validade, deverá ser observado o prazo mínimo de 70% (setenta por cento) do período total de validade, contado a partir da data de fabricação.

Nos casos em que a descrição do item estabelecer prazo de validade específico em meses ou dias, prevalecerá a exigência individual prevista para aquele produto, por se tratar de condição técnica específica de fornecimento.

1.3.4. A constatação de produtos fora do prazo de validade, em desacordo com as especificações técnicas ou em condições impróprias para consumo implicará na recusa do recebimento, devendo a contratada proceder à substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração.

1.4. Valor Estimado da Contratação ou Aquisição

Lote	ITEM	Qtd. Total	UNID.	DESCRIÇÃO DO OBJETO	Valor unitário estimado	Valor total
01	1	1.569	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: moída, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 35,31	R$ 55.401,39
	2	1.240	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 37,30	R$ 46.252,00
	3	2.018	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Alcatra, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 43,12	R$ 87.016,16
	4	430	Kg	Carne Defumada Tipo Corte: Toucinho (Bacon), Tipo Animal: Suína, Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 34,34	R$ 14.766,20
	5	383	Kg	Peixe In Natura Variedade: Cação, Tipo Corte: Posta, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 29,28	R$ 11.214,24
		355	Kg	Carne Salgada Tipo Corte: Músculo Dianteiro, Origem: Bovina,		

	6			Apresentação: Em Mantas, Estado De Conservação: Seco(A)	R$ 36,72	R$ 13.035,60
	7	1.615	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Carré (Bisteca), Apresentação: Fatiada, Processamento: Com Osso, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 18,24	R$ 29.457,60
	8	1.390	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Lombo, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 22,52	R$ 31.302,80
	9	645	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Costela/Costelinha, Apresentação: Cortada, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 25,32	R$ 16.331,40
	10	758	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Costela, Apresentação: Cortada, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 22,90	R$ 17.358,20
	11	3.888	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso	R$ 10,97	R$ 42.651,36
	12	5.055	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Peito, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso	R$ 16,02	R$ 80.981,10
	13	566	Kg	Peixe In Natura Variedade: Merluza, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 33,62	R$ 19.028,92

	14	1.053	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Lagarto Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 37,61	R$ 39.603,33
	15	330	Kg	Embutido Tipo: Linguiça Calabresa, Tamanho: Grossa, Tipo Preparação: Defumada, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 25,05	R$ 8.266,50
	16	304	Kg	Embutido Tipo: Linguiça Toscana, Tamanho: Grossa, Preparação: Fresca, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 23,13	R$ 7.031,52
	17	500	Kg	Embutido Tipo: Linguiça De Pernil, Tamanho: Fina, Tipo Preparação: Fresca, Sabor: Temperada, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 25,26	R$ 12.630,00
	18	1310	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Sem Osso, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 34,24	R$ 44.854,40
	19	2006	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 40,04	R$ 80.320,24
	20	460	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Peito, Apresentação: Pedaço, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 34,79	R$ 16.003,40
	21	510	Kg	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho, Apresentação: moído, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 40,04	R$ 20.420,40

	22	2.300	Kg	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Pernil, Apresentação: Peça Inteira, Processamento: Sem Osso, Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A)	R$ 26,02	R$ 59.846,00
	23	120,50	Kg	Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Peru, Tipo Corte: Sem Miúdos, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Temperada	R$ 40,33	R$ 4.859,77
	24	258	Kg	Embutido Tipo: Salsicha Hot Dog, Tipo Preparação: Cozida, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 14,21	R$ 3.666,18
	25	40	Kg	Carne Defumada Tipo Corte: Tender, Tipo Animal: Suína, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Fresco(A)	R$ 42,93	R$ 1.717,20
	26	200	kg	Alcatra (completa), sem osso, obtida de carcaças de bovinos jovens. Embalagem primária selada a vácuo, embalada em caixas de papelão reforçadas e impermeabilizadas, garantindo a integridade do produto. Embalagem fracionada até 3 kg, contendo rotulagem com identificação do corte, SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SIE, data de fabricação e validade.	R$ 47,44	R$ 9.488,00
	27	240	Kg	Asa de frango (inteira)- asa de frango in natura, composta por coxinha da asa, com osso e ponta (ou apenas coxinha da asa, conforme o edital), com osso e pele, de primeira qualidade.Proveniente de animais	R$ 14,26	R$ 3.422,40

				sadios, abatidos sob inspeção veterinária (SIF, SIE OU SIM).		
	28	300	lata	**ATUM** sólido em conserva (em óleo vegetal).Atum proveniente de peixes de espécies adequadas para consumo, processado e enlatado em óleo vegetal refinado. Cortes sólidos e consistentes da carne do peixe, sem desmanchar em excesso. Cor rosa claro a rosado, característica da carne de atum cozida. Textura firme, sem odor desagradável ou alteração de cor. Livre de espinhas, pele em excesso, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Composição: 100% atum sólido. Óleo vegetal refinado (soja, girassol ou similar), sal e condimentos. Validade mínima: 36 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: Lata de 170 (cento e setenta) gramas drenado. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.	R$ 9,37	R$ 2.811,00
	29	20	kg	**Ave** Natalina (tipo Chester, Peru ou Frango de corte especial). Inteira, sem miúdos, em embalagem individual (de preferência com alça para transporte). Já temperada (marinada), pronta para preparo, seguindo padrões de sabor e higiene. Carne de primeira linha, sem alterações, dentro das normas sanitárias (S.I.F., etc.). Prazo de validade claro e instruções para refrigeração adequada.	R$ 45,90	R$ 918,00

	30	260	Kg	**Bife,** Tipo miolo de paleta. congelada. de primeira qualidade. sem osso. limpa. cortada em bifes. embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente com 1 kg. com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 1 Kg com peso médio de 120g por bife.	R$ 45,10	R$ 11.726,00
	31	260	kg	**Carne moida bovina,** magra tipo musculo, de boa qualidade. congelada. Aspecto próprio. não amolecida e nem pegajosa. cor própria sem manchas esverdeadas. cheiro e sabor próprio. com ausência de sujidades. parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura. ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponervoses. com registro no SIF. Embalagem 1kg	R$ 34,53	R$ 8.977,80
	32	100	pct	**Carne seca bovina,** curada. componentes. incluindo tipos e códigos de aditivos. quando utilizados: Carne bovina. água. sal. estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade. em material atóxico. aprovada para contato com alimentos. com fechamento a vácuo. resistentes. sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter	R$ 28,87	R$ 2.887,00

				obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. contendo 500g		
	33	180	kg	**Coração** Coração de frango (galináceo) in natura, congelado, obtido de aves sadias, abatidas em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deve estar limpo, sem saco pericárdio (pericardite), sem excesso de gordura na base, sem coágulos sanguíneos, sem vestígios de moela ou fígado, e sem corpos estranhos. Deve apresentar cor característica (vermelho intenso), odor próprio e textura firme, sem sinais de descongelamento ou re-congelamento (presença de cristais de gelo excessivos).	R$ 29,81	R$ 5.365,80
	34	100	Kg	**Empanado de frango** Empanado à base de carne de frango, moldado em formato mini, pré-frito e congelado. Produto obtido a partir de cortes de carne de peito de frango selecionados, temperados, empanados com farinha de trigo e/ou farinha de rosca/panko, submetidos a processo térmico de pré-fritura e congelamento rápido.	R$ 27,31	R$ 2.731,00
	35	100	Kg	**Fígado bovino congelado,** acondicionado em saco plástico transparente com 1 kg. atóxico. com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem 1kg.	R$ 18,00	R$ 1.800,00
	36	180	Kg	**Filé de tilápia de 1ª qualidade**, congelado IQF. carne de merluza sem pele. cartilagens. ossos e parasitas. cortada em filé. Após o	R$ 49,24	R$ 8.863,20

				descongelamento deve apresentar-se com consistência firme. odor. cor e sabor próprios. livres de manchas. partes de pele. cartilagens. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade. em material atóxico. aprovada para contato com alimentos. com fechamento a vácuo. resistentes. sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.		
	37	80	cx	**Hamburguer** Hambúrguer de carne bovina e misto congelado, sabor tradicional 56 g por unidade. Congelado, com separação individual entre as unidades (interfolhado), acondicionados em embalagens primárias (plástico atóxico) e secundárias (caixa de papelão/granel) reforçadas. Data de fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega.Transportado em veículo refrigerado a -12°C ou mais frio.Validade mínima de 120 dias ou superior na entrega. Caixa contendo 12 unidades.	R$ 25,00	R$ 2.000,00
	Valor total estimado: R$ 825.006,11					

Lote	ITEM	Qtd. Total	UNID.	DESCRIÇÃO	Valor unitário estimado	Valor total
2	38	7235	Quilograma	Pão fresco Tipo: Francês Ingredientes: Farinha Trigo/Fermento/Sal/Açúcar/Margarina E Água. Peso: 50 G	R$ 15,63	R$ 113.083,05
	39	1949	Quilograma	Pão Tipo: Careca Ingredientes: Farinha Trigo/Fermento/Sal/Açúcar/Margarina E Água. Peso: 50 G	R$ 21,22	R$ 41.357,78
	Valor total estimado: R$ 154.440,83					

Lote	ITEM	Qtd. Total	UNID.	DESCRIÇÃO	Valor unitário estimado	Valor total
3	40	10.366	Litro	Leite Fluido Origem: De Vaca, Tipo: A, Teor Gordura: Integral, Processamento: Uht	R$ 4,70	R$ 48.720,20
	41	338	Litro	Leite Fluido Origem: De Vaca, Tipo: A, Teor Gordura: Desnatado, Processamento: Uht	R$ 5,45	R$ 1.842,10
	Valor total estimado: R$ 50.562,30					

Lote	ITEM	Qtd. Total	UNID.	DESCRIÇÃO	Valor unitário estimado	Valor total
4	42	250	Bandeja	Queijo Petit suisse Produto cremoso, obtido por coagulação do leite, de alta umidade, enriquecido com vitaminas e minerais (Cálcio, Ferro, Zinco, Vitamina D, Vitamina A). Morango (geralmente o mais comum), podendo ser sabores diversos (frutas). Bandeja contendo copinhos individuais, com peso total de 320g a 360g por bandeja (ex: 8 copinhos de 40g ou 45g). Deve ser entregue com, no mínimo, 70% a 80% do prazo de validade total restante. Refrigerado (entre 1°C e 10°C).	R$ 7,53	R$ 1.882,50

43	80	Pct.	Farinha de Rosca. Pacote com 500g. enriquecida com ferro e ácido fólico. com identificação do produto e prazo de validade.	R$ 8,41	R$ 672,80
44	250	Und.	Iogurte de polpa de fruta (Coco. Morango) Produto Obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fenômenos lácticos próprios. Adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ser isento de corantes e aromas artificiais. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado deverá ser pasteurizado e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento químico após fermentação. Embalagem de 1000 ml com identificação do produto e prazo de validade.	R$ 11,08	R$ 2.770,00
45	240	Und.	Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade com sabor e aroma característicos, textura homogênea, isenta de ranço, sujidades ou substancias estranhas embalagem de 200g acondicionada em embalagem original do fabricante, integra e devidamente rotulada contendo registro do órgão competente conforme legislação sanitária	R$ 11,05	R$ 2.652,00
46	180	pote	Margarina Vegetal. Com sal. Preparada com base em gordura vegetal. Com um pouco de gordura láctea ou animal (até 3%). Possuindo alto teor de calorias. Gordura insaturada e baixo teor de gordura saturada. Zero de colesterol. Embalada em pote contendo 500g. com identificação do produto e prazo de validade.	R$ 8,48	R$ 1.526,40
47	120	kg	Presunto Cozido. Sem gordura. Fatiado. De primeira qualidade. Embalagem em filme pvc transparente. Ou saco plástico	R$ 27,59	R$ 3.310,80

			transparente. Atóxico. Com identificação do produto e prazo de validade. Kg		
48	894	Kg	Frios Variedade: Presunto De Pernil, Preparação: Cozido, Composição: Sem Capa De Gordura, Apresentação: Peça Inteira, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 27,59	R$ 24.665,46
49	824	Kg	Frios Variedade: Mortadela, Tipo: Bologna, Tipo Preparação: Defumado, Apresentação: Fatiado, Estado De Conservação: Resfriado(A)	R$ 23,33	R$ 19.223,92
50	2.132	Quilograma	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Minas, Tipo: Fresco, Apresentação: Peça	R$ 35,01	R$ 74.641,32
51	2.188	Quilograma	Queijo Origem: De Vaca, Variedade: Muçarela, Apresentação: Peça	R$ 43,29	R$ 94.718,52
52	120	Pacote	Queijo tipo parmesão ralado. Embalado em saco plástico transparente atóxico. Resistente. Hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Número do lote. Data de fabricação. Quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100g.	R$ 9,87	R$ 1.184,40
53	200	copo	Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme. Odor e sabor próprios. Isento de mofos. Bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Contendo 200g. Embalagem com identificação do produto. Peso. Marca do fabricante. Prazo de validade. Carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias. A contar da data de entrega. Copo de 250g	R$ 9,30	R$ 1.860,00
		Valor total estimado : R$ 229.108,12			

Valor Global estimado: R$ 1.259.117,36 (um milhão, duzentos e cinquenta e nove mil, cento e dezessete reais e trinta e seis centavos).

• Valor SMS

Lote 1- R$ 661.952,39

Lote 2 – R$ 105.086,83

Lote 3- R$ 42.102,30

Lote 4- R$ 205.253,62

• Valor SMASDH –

Lote 1- R$ 163.053,72

Lote 2 – R$ 49.354,00

Lote 3- R$ 8.460,00

Lote 4 – R$ 23.854,50

1.5. Entrega do Objeto

O objeto solicitado deverá ser entregue nos seguintes setores:

a) Setor de Nutrição do Hospital Municipal Maternidade Dr. Manoel Martins de Barros, situado na Av. Dois, 800 – Jardim Itatiaia – Itatiaia/RJ, no período entre as 08 h ás 16 h.

b) Residência Terapêutica – situado na Rua Lúcio Mendes Bernardes, 91 - Jardim Paineiras, no período entre as 08 h ás 16 h.

c) Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) – situado na Rua Wanderbilt Duarte de Barro, 848 - Jardim Itatiaia, no período entre as 08 h ás 16 h.

d) Os produtos destinados ao Ambulatório de Saúde Mental deverão ser entregues no mesmo endereço estabelecido para o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), constante da relação de locais de entrega deste Termo de Referência.

Após o recebimento, a Administração será responsável por realizar a distribuição interna dos itens às unidades e equipamentos vinculados à sua estrutura administrativa, de acordo com a necessidade de cada serviço. A referida distribuição interna não integra o objeto da contratação, não constituindo obrigação da futura contratada.

e) Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos –As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas **exclusivamente** na sede da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, situada na Avenida dos Expedicionários, nº 332, Centro, Itatiaia/RJ, CEP 27.580-216, de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, mediante agendamento prévio, quando necessário.

A entrega dos produtos no endereço indicado caracteriza o cumprimento da obrigação de fornecimento por parte da contratada, competindo à Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos realizar a posterior distribuição interna dos itens às unidades e equipamentos vinculados à sua estrutura administrativa, conforme a necessidade de cada serviço.

A logística de distribuição entre a sede da Secretaria e os respectivos equipamentos públicos, tais como CRAS Centro, CRAS Penedo, CRAS Maromba, CREAS, Centro de Convivência da Pessoa Idosa – CCI, Serviço de Acolhimento Institucional e demais unidades vinculadas à Secretaria, será executada exclusivamente pela Administração, não constituindo obrigação da futura contratada.

A contratada deverá efetuar a descarga dos produtos no local indicado pela Administração, observando as condições de armazenamento, higiene e conservação

dos gêneros alimentícios, especialmente quanto à manutenção da cadeia de frio para os produtos perecíveis.

1.6. Prazo para Entrega

1.6.1. Primeira entrega (lote 01, 02,03,04) : Prazo máximo: 07 (sete) dias corridos a partir do recebimento da Nota de Empenho.

Entregas subsequentes:

1.6.2. Lote 01, 03, 04: fracionadas, conforme a demanda da Administração. Necessário solicitação formal do fiscal do contrato para cada entrega. Com prazo de 07 (sete) dias corridos para atendimento.

1.6.3. Lote 02: Entrega **diária**, seguindo a rotina determinada pela Administração.

1.7. Prazo para Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar das datas de recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo responsável devidamente designado.

A Administração reserva-se ao direito de não efetuar o pagamento caso os itens estiverem em desacordo com as especificações constantes do respectivo Edital;

1.8. Natureza do Objeto

1.8.1. Os objetos da presente demanda são de natureza comum, podendo ser definidos por meio de especificações objetivas que se prestam a estabelecer o padrão de qualidade desejado pela Administração Pública, de acordo com características usuais no mercado.

1.9. Modalidade da Contratação ou Aquisição

1.9.1. A Aquisição de gêneros alimentícios será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, conforme disposto nos artigos 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021. O processo licitatório terá como critério de julgamento o menor preço por lote e terá como objetivo registrar os preços para futura aquisição, conforme a demanda da Administração, durante o período de validade da Ata de Registro de Preços.

1.9.2. A utilização do Registro de Preços é justificada pela possibilidade de aquisição conforme as necessidades da administração pública, otimizando o processo e garantindo a obtenção do melhor preço dentro dos parâmetros legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

1.9.3. A Administração não se obriga a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência, conforme disposto no art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

1.9.4. Os quantitativos aqui apresentados são estimativos de consumo, baseadas em registros históricos e projeções de demanda, e poderão sofrer alterações de acordo com a real necessidade da Administração, disponibilidade orçamentária e conveniência administrativa.

1.9.5. A existência da Ata de Registro de Preços não gera direito subjetivo à contratação, sendo as aquisições efetivadas por meio de solicitações específicas (autorização de fornecimento/pedido de compra), conforme a demanda.

1.9.6. A contratação será realizada de forma parcelada, de acordo com a conveniência da Administração e a real necessidade dos produtos podendo não atingir a totalidade registrada em ata.

1.10. Parcelamento do Objeto

1.10.1 A entrega deverá ser realizada conforme solicitação da Fiscal do Contrato, que será a requisitante do pedido.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas do Hospital Municipal Maternidade Dr. Manoel Martins de Barros e demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, bem como dos equipamentos vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, visando assegurar a preparação e oferta regular de refeições aos usuários atendidos, acompanhantes autorizados, pacientes internados, servidores e demais públicos vinculados aos serviços prestados.

2.2. No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, os gêneros alimentícios são essenciais à execução dos serviços de nutrição hospitalar e alimentação institucional, constituindo parte integrante da assistência prestada aos pacientes atendidos pelas unidades de saúde, especialmente Hospital Municipal Maternidade Dr. Manoel Martins de Barros, Residência Terapêutica, Ambulatório de Saúde Mental e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS).

2.3. A alimentação adequada e balanceada mostra-se indispensável à manutenção das condições nutricionais dos pacientes e usuários assistidos, observando-se as diretrizes técnicas e sanitárias aplicáveis, inclusive normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo segurança alimentar, qualidade dos produtos e regularidade no preparo das refeições.

2.4. No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, a contratação destina-se ao atendimento das necessidades dos equipamentos socioassistenciais, especialmente Acolhimento Institucional, Centro Dia do Idoso e Centro de Convivência do Idoso (CCI), responsáveis pelo fornecimento diário de alimentação aos usuários atendidos pelos serviços da política pública de assistência social.

2.5. Considerando o caráter contínuo dos serviços desenvolvidos pelas unidades participantes, o fornecimento regular de gêneros alimentícios revela-se indispensável à continuidade das atividades institucionais, evitando desabastecimento, prejuízos à prestação dos serviços públicos e riscos à segurança alimentar dos usuários atendidos.

2.6. A contratação compartilhada, por meio de Sistema de Registro de Preços, mostra-se medida vantajosa para a Administração Pública, considerando a padronização dos itens, racionalização dos procedimentos administrativos, ganho de escala, economicidade e melhor gestão contratual, mediante participação da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos na futura Ata de Registro de Preços a ser gerenciada pela Secretaria Municipal de Saúde.

2.7. A realização do procedimento licitatório possibilitará o abastecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios, assegurando melhores condições de preço, qualidade, competitividade e eficiência administrativa, em observância aos princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

2.8. Dessa forma, a presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais, assegurar alimentação adequada aos usuários atendidos e promover maior eficiência na gestão das aquisições públicas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A solução adotada consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para formação de Ata de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, compreendendo carnes, pães, leite, frios, derivados lácteos e demais produtos correlatos, destinados ao atendimento das necessidades do Hospital Municipal Maternidade Dr. Manoel Martins de Barros, das unidades vinculadas à Rede de Saúde Mental e dos equipamentos da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

3.2. A contratação objetiva assegurar o fornecimento contínuo, regular e eficiente dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições destinadas aos pacientes internados, usuários dos serviços de saúde mental, acompanhantes autorizados, servidores em regime de plantão e usuários atendidos pelos equipamentos socioassistenciais do Município.

3.3. Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme demanda da Administração, observando-se cronograma, quantitativos e locais de entrega previamente definidos, de modo a garantir abastecimento contínuo, evitar desperdícios e possibilitar melhor gestão de estoques e consumo.

3.4. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas e sanitárias constantes neste Termo de Referência, apresentando-se em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, embalados, identificados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, normas da ANVISA e boas práticas de manipulação e transporte de alimentos.

3.5. As carnes, leites, derivados, frios e produtos de panificação constituem insumos essenciais para composição das refeições fornecidas pelas unidades atendidas, contribuindo diretamente para a manutenção da segurança alimentar, da qualidade nutricional das dietas e da adequada recuperação e bem-estar dos usuários assistidos.

3.6. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada em razão da natureza contínua, variável e estimada da demanda, permitindo aquisições conforme a necessidade efetiva da Administração, assegurando maior eficiência administrativa, economicidade, controle de consumo e racionalização dos recursos públicos.

3.7. A contratação compartilhada entre a Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos proporciona padronização dos itens, ganho de escala, otimização dos procedimentos administrativos e ampliação da vantajosidade da contratação, além de garantir maior previsibilidade e regularidade no abastecimento das unidades participantes.

3.8. A solução adotada busca prevenir situações de desabastecimento, reduzir a necessidade de contratações emergenciais e assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais prestados à população, especialmente nas áreas de saúde e assistência social.

3.9. Órgão Participante – Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

3.9.1. A Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos participará da futura Ata de Registro de Preços na condição de órgão participante, visando atender às demandas dos equipamentos Acolhimento Institucional, Centro Dia do Idoso e Centro de Convivência do Idoso (CCI), assegurando o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições ofertadas aos usuários atendidos.

3.9.2. A participação conjunta mostra-se técnica e economicamente vantajosa, considerando a similaridade dos itens demandados, a possibilidade de padronização das aquisições e a racionalização dos procedimentos administrativos, promovendo maior eficiência na gestão pública.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para execução do objeto, a futura contratada deverá atender integralmente aos requisitos técnicos, operacionais, sanitários e legais estabelecidos neste Termo de Referência, observando as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis.

4.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.2.1. A licitante deverá comprovar sua regular constituição jurídica, mediante apresentação de:

a) contrato social, estatuto ou ato constitutivo em vigor;

b) registro comercial, no caso de empresa individual;

c) documentos de eleição de seus administradores, quando aplicável;

d) demais documentos exigidos pela legislação pertinente.

4.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

4.3.1. A licitante deverá apresentar:

a) prova de inscrição no CNPJ;

b) regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

d) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);

e) demais documentos previstos na legislação vigente.

4.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.4.1. A licitante deverá apresentar:

a) certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial;

b) balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da lei.

4.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.5.1. A licitante deverá comprovar aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto da contratação mediante:

a) apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

b) licença ou alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente;

c) Comprovação de fornecimento anterior compatível com o objeto da presente contratação, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a experiência da licitante no fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis em características, quantidades e complexidade com os itens licitados, considerando-se, para fins de comprovação, o item de maior valor de cada lote.

4.6. FORMA DE EXECUÇÃO

4.6.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Administração, mediante emissão de requisição ou ordem de fornecimento.

4.6.2. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura, podendo ser prorrogada, excepcionalmente, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade e observados os requisitos legais..

4.6.3. O prazo de entrega dos produtos será de até 07 (sete) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento, salvo situações específicas justificadas e aceitas pela Administração.

4.6.4. As entregas deverão ocorrer nos endereços indicados pela Administração, incluindo descarga, acondicionamento e armazenamento inicial quando necessário.

4.7. QUALIDADE, SEGURANÇA ALIMENTAR E CONFORMIDADE TÉCNICA

4.7.1. Os produtos deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente às normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos competentes.

4.7.2. Os alimentos deverão:

a) apresentar características sensoriais adequadas ao consumo humano;

b) estar livres de contaminação física, química ou biológica;

c) possuir rotulagem conforme legislação vigente;

d) conter identificação do fabricante, lote, validade, composição e informações nutricionais, quando aplicável.

4.7.3. As carnes e frios deverão:

a) ser provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF);

b) ser transportados e armazenados sob refrigeração adequada;

c) manter a cadeia de frio durante todo o transporte.

4.7.4. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos refrigerados, com controle de temperatura compatível com a natureza do alimento.

4.7.5. O pão deverá ser entregue fresco, devidamente assado, acondicionado adequadamente e produzido em conformidade com as normas sanitárias vigentes, preferencialmente com produção em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega.

4.7.6. As embalagens deverão apresentar-se íntegras, sem violação, vazamentos ou avarias, sendo apropriadas para contato com alimentos.

4.8. RECEBIMENTO E SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS

4.8.1. O recebimento ocorrerá:

a) Provisoriamente, no ato da entrega, pelo servidor responsável, para verificação da quantidade, da integridade das embalagens, das condições de transporte e da conformidade aparente com as especificações constantes do Termo de Referência.

b) Definitivamente, em até **02 (dois) dias úteis** após o recebimento provisório, mediante verificação da qualidade, das especificações técnicas, dos prazos de validade, das condições de conservação e da aceitação dos produtos, observado que, tratando-se de gêneros alimentícios perecíveis, a conferência será realizada com a maior brevidade possível, a fim de preservar a qualidade dos produtos e assegurar a continuidade do abastecimento das unidades atendidas.

4.8.2. Os produtos em desacordo com as especificações serão rejeitados pela fiscalização.

4.8.3. Os itens rejeitados deverão ser substituídos sem ônus para a Administração em até 05 (cinco) dias corridos.

4.8.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos ou irregularidades posteriormente identificadas.

4.9. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

4.9.1. A contratada deverá:

a) executar diretamente o fornecimento, vedada a subcontratação total do objeto;

b) assumir integral responsabilidade pelos custos de transporte, carga, descarga, tributos e demais despesas;

c) garantir pontualidade nas entregas;

d) disponibilizar canal de atendimento para resolução de ocorrências;

e) cumprir integralmente os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10. SUSTENTABILIDADE

4.10.1. A contratada deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental, especialmente:

a) utilização de logística refrigerada eficiente, visando redução de perdas e desperdícios;

b) utilização preferencial de embalagens recicláveis ou reutilizáveis;

c) descarte ambientalmente adequado de resíduos;

d) adoção de medidas voltadas ao consumo consciente e redução de desperdícios alimentares.

4.11. ÓRGÃO PARTICIPANTE – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS

4.11.1. Aplicam-se integralmente ao órgão participante todos os requisitos técnicos, operacionais, sanitários e de execução previstos neste Termo de Referência.

4.11.2. O fornecimento destinado à Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda dos equipamentos socioassistenciais vinculados à Secretaria, observando os prazos, locais de entrega e especificações técnicas estabelecidos.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

a) Todos os materiais fornecidos serão conferidos no momento da entrega, e se a quantidade e/ou qualidade dos mesmos não corresponder às especificações exigidas, a remessa apresentada será devolvida para substituição ou adequações, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

b) Os itens do presente instrumento, deverão ser entregues acompanhados de notas fiscais distintas, ou seja, de acordo com a Nota de Empenho, o bem ou serviço, o valor unitário, a quantidade, o valor total e o local da entrega, além das demais exigências legais.

c) As notas fiscais deverão conter, além das exigências legais: número do lote, data de fabricação, prazo de validade e, quando aplicável, certificado de inspeção sanitária ou comprovação de origem do produto.

d) O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

e) Além disso, a contratada deverá:

• Entregar o objeto de acordo com o disposto neste termo de referência;

• Fornecer os itens de acordo com as necessidades do Município de Itatiaia, entregando-os no local determinado pelo setor municipal requisitante, sem custos adicionais.

• Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas e em compatibilidade com as obrigações assumidas.

• Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

• Cotar e entregar materiais em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto quando necessário.

• A contratada deve **assumir eventuais custos de substituição ou compensação**, se for detectado problema após o recebimento definitivo.

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O acompanhamento e a fiscalização da entrega dos itens caberão ao servidor designado pela Secretaria Municipal de Saúde, cuja identificação será formalizada por meio de portaria específica, nos termos do artigo 117 da Lei nº 14.133/2021.

6.2. O fiscal terá a responsabilidade de verificar o cumprimento das obrigações contratuais pela Contratada, garantindo que os itens atendam integralmente às especificações técnicas, prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.3. COMPETE AO FISCAL:

a) Verificar a conformidade dos itens com as especificações previstas, registrando eventuais desconformidades;

b) Solicitar se necessário, a substituição dos itens que estejam fora das condições estipuladas, sem ônus para a Administração;

c) Acompanhar e registrar o prazo de entrega, informando à Administração sobre atrasos ou outros descumprimentos contratuais;

d) Manter registros atualizados de todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, incluindo comunicações e solicitações realizadas à Contratada;

e) Elaborar relatórios sobre o andamento da execução do objeto e a conformidade com os resultados esperados.

f) O fiscal deverá comunicar à autoridade administrativa competente qualquer situação que exceda suas atribuições, para adoção das providências necessárias.

g) A fiscalização não exime a contratada da responsabilidade integral pela execução do objeto, devendo esta corrigir, substituir ou reparar, às suas expensas, quaisquer irregularidades identificadas durante a vigência contratual.

h) Todas as decisões e orientações do fiscal, no exercício de suas funções, deverão ser formalizadas por escrito e devidamente registradas no processo administrativo referente ao contrato.

i) A atuação do fiscal deve observar os princípios da legalidade, eficiência e economicidade, zelando pelo interesse público e pelo cumprimento das disposições contratuais.

j) A designação do fiscal não impede a realização de auditorias ou inspeções realizadas por outros órgãos de controle interno ou externo, caso necessário.

6.4. Órgão Participante – Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

Para os itens destinados à Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual também serão realizados por servidor designado pela respectiva Secretaria, por meio de ato formal próprio.

6.5. O recebimento dos produtos ocorrerá:

a) provisoriamente, no ato da entrega, para verificação quantitativa, das condições aparentes dos produtos e conferência inicial da nota fiscal;

b) definitivamente, em até 07 (sete) dias corridos, após conferência da conformidade dos itens com as especificações técnicas, sanitárias e quantitativas previstas neste Termo de Referência, mediante atesto do fiscal do contrato;

6.6. O descumprimento das obrigações contratuais poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de liquidação da Nota Fiscal no sistema, devidamente atestada pelo responsável designado pela Administração, conforme o disposto no artigo 145 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. O pagamento estará condicionado à verificação da conformidade do objeto entregue de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, bem como à apresentação da documentação fiscal regularizada.

7.3. A Administração reserva-se o direito de não efetuar o pagamento caso os materiais estejam em desacordo com as especificações, prazos ou condições estabelecidas no contrato, sendo a Contratada notificada para a devida regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.4. Durante a vigência da Ata os preços serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas de quebra do equilíbrio econômico financeiro, nos termos do Art. 124 da Lei Federal 14.133/2021.

7.5. A Contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal Eletrônica/Fatura, as seguintes documentações atualizadas e válidas:

a) Certidões Negativas de Débito ou Positivas com efeito de Negativas referentes à Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal;

b) Certidão de Regularidade do FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço);

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7.6. Caso a Nota Fiscal/Fatura apresentada esteja em desacordo com as disposições previstas neste Termo de Referência ou com as formalidades legais pertinentes, a Contratada será notificada a emitir e apresentar novo documento de cobrança, o que não configurará atraso no pagamento por parte da Administração.

7.7. Havendo atraso no pagamento por responsabilidade da Administração, a Contratada terá direito à atualização financeira, nos termos do artigo 147 da Lei nº 14.133/2021, calculada pelo índice oficial estabelecido para correção monetária de débitos da Fazenda Pública.

7.8. Caso a Administração antecipe o pagamento, fará jus a descontos proporcionais à antecipação, conforme pactuado entre as partes e nos termos do contrato.

7.9. O pagamento será realizado por transferência bancária para a conta indicada pela Contratada, que deverá ser compatível com a inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

7.10. A comprovação dos materiais entregues e o cumprimento integral das condições serão essenciais para a liberação do pagamento, cabendo ao responsável designado pela fiscalização do contrato atestar a regularidade do objeto entregue.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção do fornecedor para a execução do objeto descrito neste Termo de Referência será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, conforme disposto da Lei nº 14.133/2021.

8.2. O critério adotado para o julgamento das propostas será o MENOR PREÇO POR LOTE, conforme disposto no Art. 33 da Lei nº 14.133/2021, sendo considerada a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, levando em conta a qualidade, a adequação às especificações e os prazos de entrega.

8.3. Os itens fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, respeitando os padrões de qualidade e desempenho exigidos para garantir a adequação e funcionalidade dos espaços e serviços.

8.4. O prazo de validade das propostas será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua apresentação, conforme previsto no Art. 90, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, e deverá ser mantido até a formalização da ATA.

8.5. A proposta que não atender às condições de habilitação e às especificações técnicas do Termo de Referência será desclassificada.

8.6. A seleção será feita por comissão designada pela Administração, que analisará as propostas e documentos apresentados, garantindo a transparência e o cumprimento das exigências legais e contratuais.

8.7. A empresa selecionada deverá ser capaz de executar o objeto contratado de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e demais obrigações previstas no contrato.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado será de R$ 1.259.117,36 (um milhão, duzentos e cinquenta e nove mil, cento e dezessete reais e trinta e seis centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Secretaria Municipal de Saúde

10.1.1. A necessidade da presente contratação está prevista no Plano Plurianual (PPA) dentro das ações orçamentárias pertinentes, garantindo alinhamento com o Planejamento Estratégico do município, através: Programa 041 - Gestão e Fortalecimento da Atenção Básica de Média e Alta complexidade Ambulatorial, Emergencial e Hospitalar - Ação 2073 – Atenção em Saúde de Média e Alta Complexidade – Manter Atenção em Saúde de Média e Alta complexidade.

10.1.2. A necessidade da presente contratação está prevista no Plano Plurianual (PPA) dentro das ações orçamentárias pertinentes, garantindo alinhamento com o Planejamento Estratégico do município, através: Programa 041 - Gestão e Fortalecimento da Atenção Básica de Média e Alta complexidade Ambulatorial, Emergencial e Hospitalar - Ação 2074 – Rede de Saúde mental – Manter Rede de Saúde mental.

10.2. Órgão Participante – Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

10.2.1. A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, em consonância com o planejamento institucional desta Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos de Itatiaia, atendendo ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes de governança e planejamento das contratações públicas;

10.2.2. A demanda decorre de necessidades permanentes e recorrentes das unidades, programas, serviços e benefícios socioassistenciais executados no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), especialmente aqueles vinculados à Proteção Social Especial (PSE), sendo, portanto, compatível com os objetivos estratégicos da

política pública de assistência social no município;

10.2.3. A presente contratação encontra-se vinculada às ações orçamentárias da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, sendo destinada ao atendimento das necessidades operacionais dos serviços executados no âmbito da Proteção Social Especial do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, especialmente para garantir o preparo e fornecimento de refeições, lanches e demais ações relacionadas à segurança alimentar dos usuários atendidos pelas unidades socioassistenciais.

10.2.4. Para fins de execução orçamentária, a despesa encontra-se vinculada à seguinte programação:

- **Unidade Orçamentária:** 02.018 – Fundo Municipal de Assistência Social;
- **Projeto/Atividade:** 08.244.54.2060 – Proteção Social Especial;
- **Elemento de Despesa:** 3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo;
- **Ficha:** 468;
- **Fonte de Recursos:** 2661.

10.2.5. Os quantitativos estimados foram dimensionados considerando as necessidades de abastecimento das unidades vinculadas ao Programa Proteção Social Especial, compreendendo, dentre outros, o Serviço de Acolhimento Institucional, o Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS, o Centro de Convivência da Pessoa Idosa – CCI e as demais ações e serviços executados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos que demandem o fornecimento de gêneros alimentícios, observados o histórico de consumo, o número de usuários atendidos e a continuidade da prestação dos serviços socioassistenciais.

11. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

11.1. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

11.1.1. A participação de empresas reunidas em consórcio não será admitida neste certame.

A vedação justifica-se pelas características específicas do objeto licitado, que consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis, com fornecimento conforme demanda da Administração, observadas as especificações técnicas, condições sanitárias, prazos de validade, armazenamento e entrega estabelecidos no Termo de Referência.

A contratação não envolve execução de serviços complexos, obras, fornecimento de tecnologia ou atividades que demandem a integração de diferentes especialidades empresariais, não havendo necessidade técnica ou operacional de agrupamento de empresas para cumprimento do objeto.

Além disso, a divisão de responsabilidades entre empresas consorciadas poderia dificultar o controle da execução contratual, especialmente quanto à padronização dos produtos, rastreabilidade, cumprimento dos prazos de entrega, manutenção das condições adequadas de transporte e conservação dos gêneros alimentícios, bem como à responsabilização por eventuais desconformidades.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a possibilidade de participação individual de fornecedores do ramo e a ausência de necessidade técnica de conjugação de capacidades empresariais, a Administração entende que a vedação à participação de consórcios é medida adequada ao presente procedimento licitatório.

11.2 Vistoria e/ou Visita Técnica

11.2.1. Não será exigida vistoria prévia para o fornecimento, pois o objeto da licitação refere-se à aquisição de material e as especificações técnicas já estão detalhadas neste Termo de Referência. A contratação será realizada com base na análise da conformidade das propostas e na documentação apresentada.

11.3 Adjudicação

11.3.1. O julgamento das propostas será realizado com base no critério de menor preço por lote, conforme Art. 33 da Lei nº 14.133/2021. A análise das propostas levará em consideração o atendimento integral às especificações técnicas descritas neste Termo de Referência, garantindo a qualidade e adequação dos itens adquiridos.

11.4 Aceitabilidade da Proposta

11.4.1. Atestado de capacidade técnica ou certidão, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem ter a licitante fornecido produtos, de maneira satisfatória, compatíveis em características com o objeto desta licitação.

11.4.2. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos valores estimados no Termo de Referência. As propostas devem atender ao limite orçamentário estabelecido para o lote, conforme estimativa de preços apresentada, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, garantindo a economicidade e eficiência na contratação.

11.5. Amostra

11.5.1. Não será exigida amostra do objeto ofertado. A avaliação das propostas será baseada nas especificações técnicas descritas no Termo de Referência e nos documentos apresentados.

11.6 Instrumento Contratual

11.6.1. A formalização será realizada somente por assinatura da ATA entre as partes, conforme previsto na Lei n° 14.133/2021. A aquisição de gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência será realizada por meio de Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preço, com entrega dos itens conforme solicitado pelo responsável do setor. A assinatura da ATA formalizará o compromisso de fornecimento e pagamento dos itens conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.6.2. No prazo de validade da ata, poderá ser formalizado contrato.

11.7 Garantia de Execução do Contrato

11.7.1. Não será exigida garantia de execução do contrato, em conformidade com o Art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

11.8 Encargos das Partes e Subcontratação

11.8.1. Obrigações da contratante:

a) Receber o objeto contratado dentro do prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

b) Verificar, minuciosamente e dentro do prazo estipulado, a conformidade do objeto recebido com as especificações constantes neste Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

c) Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, solicitando que seja substituído, reparado ou corrigido, conforme o caso;

d) Efetuar o pagamento à CONTRATADA, no valor correspondente ao fornecimento do objeto, dentro dos prazos e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, conforme a Lei nº 14.133/2021;

e) Após a devida conferência e certificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência, atestar a entrega dos objetos solicitados no documento fiscal correspondente;

f) Rejeitar qualquer material que não esteja em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, bem como que seja de qualidade inferior à prevista;

g) Efetuar o recebimento provisório e definitivo do objeto, de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021.

11.8.2 Obrigações da Contratada:

a) Fornecimento dos itens conforme especificações: A contratada deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de uso, obedecendo rigorosamente às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas descritas neste Termo de Referência.

b) Garantia da qualidade e conformidade dos produtos: Os itens entregues deverão estar em perfeitas condições de consumo.

c) Responsabilidade pelo transporte e entrega: A contratada será responsável por todos os custos referentes ao transporte e entrega do objeto no local indicado pela Administração, garantindo que os produtos sejam entregues devidamente acondicionados e sem qualquer avaria.

d) Fornecimento da documentação fiscal e comprobatória: A contratada deverá entregar os itens acompanhados das respectivas notas fiscais, atestando a regularidade da comercialização dos produtos, e demais documentos exigidos pela legislação vigente.

e) Manutenção das condições de habilitação: Durante toda a execução do contrato, a contratada deverá manter válidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

f) Observância da legislação vigente: A contratada deverá cumprir todas as disposições legais aplicáveis, incluindo normas ambientais, sanitárias bem como obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais incidentes sobre a execução do contrato.

g) Vedação ao trabalho infantil e irregular: A contratada deverá observar a legislação vigente quanto à proibição do trabalho infantil, não permitindo a utilização de mão de obra de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, bem como garantindo que menores de 18 anos não sejam submetidos a trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

h) Responsabilidade por tributos e encargos: Todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outras despesas incidentes sobre a execução do contrato serão de exclusiva responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para a Administração.

11.8.3 Subcontratação:

a) A subcontratação do objeto desta contratação é vedada. O fornecimento do objeto deverá ser realizado integralmente pela empresa contratada, sem repasse a terceiros, garantindo o cumprimento das exigências de qualidade e conformidade técnica.

11.9 Reajustamento de Preços

11.9.1 Durante a vigência da Ata os preços serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas de quebra do equilíbrio econômico financeiro, nos termos do Art. 124 da Lei Federal 14.133/2021.

11.9.2. Havendo contratualização, serão utilizados índices de mercado, caso supere 1 (um) ano.

11.10 Sanções Administrativas

11.10.1. O inadimplemento total ou parcial do contrato sujeitará a contratada às seguintes sanções administrativas, garantido o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

11.10.2. As sanções aplicáveis são:

I - Advertência, nos casos de infrações de menor gravidade que não acarretarem prejuízo significativo à Administração;

II - Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não executada, em caso de inexecução parcial, ou sobre o valor total do contrato, em caso de inexecução total;

III - Multa moratória de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) ao dia sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor total do contrato, em caso de atraso injustificado na entrega dos itens contratados;

IV - Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 3 (três) anos, nos termos do art. 155, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 155, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos.

11.10.3. O valor das multas aplicadas será descontado dos pagamentos devidos à contratada. Caso os valores não sejam suficientes, a diferença deverá ser recolhida no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da notificação da penalidade.

11.10.4. A aplicação de qualquer sanção será precedida de regular processo administrativo, nos termos dos arts. 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

PREFEITURA ITATIAIA | SECRETARIA DE SAÚDE

FOLHA N.º 1852 VISTO
PROCESSO N.º

11.10.5. As penalidades poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme a gravidade da infração, seus efeitos e os antecedentes da contratada.

11.10.6. Sem prejuízo das penalidades administrativas, a contratada poderá ser obrigada a reparar integralmente os danos causados à Administração, podendo haver retenção de créditos decorrentes do contrato para ressarcimento, nos termos do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

11.10.7. A Administração poderá, motivadamente, deixar de aplicar sanções caso as justificativas da contratada sejam consideradas adequadas, desde que não haja prejuízo relevante ao interesse público.

11.10.8. Para fins de reabilitação junto à Administração, deverão ser cumpridas as condições previstas no art. 162 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, cumulativamente:

I – Reparação integral do dano causado à Administração;

II – Pagamento da multa aplicada;

III – Transcurso do prazo mínimo estabelecido para cada sanção;

IV – Cumprimento de demais condições previstas no ato punitivo.

Itatiaia, 26 de agosto de 2026.

Erika Matos Bastos Menegatti **Secretária Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos** **Mat.:**	**Giane Aparecida Gioia** **Secretária Municipal de Saúde** **Mat. 44509** Giane Aparecida Gioia Secretaria de Saúde Matrícula: 44509

Praça Mariana Rocha Leão, n.º 20, Centro, Itatiaia - RJ
E-mail: licitacapmi.itatiaia@gmail.com – Telefones: (24) 3352-1771 ou 3352-6777, ramal 230