EDITAL 034/2026
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

TIPO:
MENOR PREÇO POR ITEM, como referência os valores unitários e totais que permanecerão em sigilo até a data do pregão eletrônico, exceto para os órgãos de controle. (ANEXO I).

MODO DE DISPUTA: ABERTO

OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

- **RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO ATÉ: 23:59 horas do 03/09/2026.**
- **RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO ATÉ: 23:59 horas do 03/09/2026.**
- **RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 09:00 horas do dia 09/09/2026.**
- **ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: às 09:01 horas do dia 09/09/2026.**
- **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:01 horas do dia 09/09/2026.**

Não havendo expediente na data supracitada, a data limite para recebimento das propostas de preço e a abertura da sessão estarão prorrogadas para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

PODERÃO SER FORMULADAS CONFORME ESTABELECIDO NO EDITAL:

TELEFONE: (38) 3821-1138 ramal 2019 OU PELO EMAIL: licitacao@hrjanauba.com.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

ENDEREÇO: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

O LICITANTE QUE SE IDENTIFICAR DURANTE A FASE DE LANCES, QUER SEJA POR LIGAÇÕES TELEFÔNICAS, MENSAGENS DE WHATSAPP, EMAIL OU QUALQUER OUTRO MEIO DE COMUNICAÇÃO ENCAMINHADO A PREGOEIRA, SERÁ SUMARIAMENTE DESCLASSIFICADA POR INFRINGIR A LEI.

Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com a proposta, os documentos de habilitação exigidos no edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, sob pena de inabilitação.

EDITAL 034/2026
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

Torna-se público que a FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA-MG, sede na Avenida Pedro Álvares Cabral, nº 140, Bairro Veredas, Janaúba/MG, CNPJ 14.706.049/0001-79, isento de inscrição estadual, através de sua Pregoeira Oficial, nomeado pela Portaria nº 005/2024, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 120 de 20 de Dezembro de 2023, Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na plataforma Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

1.3. Todas as menções a marcas, modelos ou descrições específicas constantes deste edital constituem mera referência técnica quanto à capacidade, ao tipo, ao padrão de qualidade e ao desempenho esperado. Serão admitidas propostas contendo itens com características equivalentes ou superiores, cuja adequação será analisada pelo (a) Pregoeiro (a), mediante critérios objetivos de comparação e, se necessário, com o apoio de setores técnicos ou profissionais especializados, devidamente fundamentado em decisão administrativa.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento www.portaldecompraspublicas.com.br até à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade

promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.6.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.6.4 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.7 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.8 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.9 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.11 sociedades cooperativas;

3.6.12 pessoas jurídicas reunidas em consórcio visto que os itens são de comuns execução.

3.6.13 pessoas físicas, visto a natureza do objeto .

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.10.4 e 3.10.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.10.4 e 3.10.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

4.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

4.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.10 e 9.11.1 deste Edital.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções

coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

5.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.5.1 A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5, 5.6 e 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.12.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.13.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.13.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 valor unitário ou desconto (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;

6.1.2 marca;

6.1.3 fabricante;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

6.10. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes

públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (hum centavos).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20.2 A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.20.5 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.22.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.22.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.22.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

7.22.4 declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto n° 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU n° 226, de 9 de setembro de 2025.

7.23. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.23.1 empresas estabelecidas no território do Estado do órgão ou entidade da de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.23.2 empresas brasileiras;

7.23.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.24. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.25.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.25.2 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.25.3 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.25.4 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.25.5 O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.25.6 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 Sicaf;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.4.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.6.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.8.1 contiver vícios insanáveis;

8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.8.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8.5 não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

8.8.6 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.11.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.11.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

8.11.3 No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.12. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

8.13. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13.1 Em se tratando de obras e serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada,

exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.13.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

8.13.3 Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.13.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.13.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.14.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.14.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.15. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.16. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.18. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.19. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.20. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.21. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo

segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia que devera ser apresentada para autenticação .

9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio de consulta dos sites oficiais, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.11. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11.1 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto,.

9.12. A verificação d a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação , poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 02(duas) horas para:

9.13.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3 suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4 suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 05 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

10.4.1 *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.4.2 *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;*

10.4.3 *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.*

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo 05(cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1 Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico .

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6 fraudar a licitação;

14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e

14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de *30* (*trinta*) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de *0,5%* a *15%* do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de *15%* a *30%* do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

14.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo portal www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. As partes envolvidas, por si e por seus colaboradores, deverão observar as disposições da Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, quando do tratamento dos dados pessoais

ou dados pessoais sensíveis, em especial quanto à finalidade, boa-fé e demais princípios insculpidos no art. 6º da LGPD.

16.10. A CONTRATANTE figura na qualidade de Controlador de dados enquanto a CONTRATADA é definida como Operadora de dados.

16.11. A CONTRATANTE e a CONTRATADA serão consideradas controladoras conjunta quando esta transferir dados pessoais e dados pessoais sensíveis de seus representantes, prepostos ou colaboradores à CONTRATANTE.

16.12. A CONTRATADA indicará encarregado para assuntos relacionados à LGPD que poderá ser o mesmo colaborador qualificado como preposto para outros assuntos relacionados à execução do contrato.

16.13. Os dados pessoais dos representantes, prepostos e colaboradores da CONTRATADA, obtidos em razão de Contrato e/ou Ata de registro de preço, poderão ser divulgados pela CONTRATANTE com a finalidade de cumprir mandamentos legais e jurisprudenciais relacionados à transparência.

16.14. A CONTRATADA está obrigada a guardar sigilo por si, por seus colaboradores ou prepostos, nos termos da LGPD, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados ou que, por qualquer forma ou modo, venham tomar conhecimento ou ter acesso em razão deste Contrato, ficando, na forma da lei, responsáveis pelas consequências de eventual tratamento indevido ou uso em desconformidade com o objeto desta licitação.

16.15. É vedado à CONTRATADA o tratamento de dados pessoais realizado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal. prepostos ou colaboradores da CONTRATADA, para viabilizar acesso aos sistemas de informação.

16.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br .

16.17. A Diretora compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

16.18. A anulação do Pregão induz à do contrato/ata de registro de preço .

16.19. Conforme dispõe o decreto municipal n° 085, de 22 de setembro de 2023, o pagamento a fornecedores por órgãos e entidades do poder público municipal, disciplinando procedimentos para a aplicação do art. 158, Inciso I, Da Constituição Federal De 1988 (imposto de renda retido na fonte por órgãos da administração municipal direta, suas autarquias e fundações municipais), MUNICIPAL N° 085, DE 22 DE SETEMBRO DE 2023, do qual ao efetuarem pagamento a pessoa física ou jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria contratado e prestado, deverão proceder à retenção do imposto de renda (IR) em observância ao disposto neste Decreto Municipal. (Vide decreto)

16.20. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.20.1 Anexo I – Documentos de Habilitação

16.20.2 Anexo II – Termo de Referência;

16.20.2.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.20.3 Anexo III – MODELO DE PROPOSTA

16.20.4 Anexo IV – Declaração Unificada;

16.20.5 Anexo V – Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.20.6 Anexo VI – Minuta de Termo de Contrato.

Janaúba-MG., 19 de agosto de 2026.

_____

Elaine Cristina Caires Oliveira Leão
Diretora Geral da Fundação Hospitalar de Janaúba

ANEXO I - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

EDITAL 034/2026

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

Exigências de habilitação

1. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

1.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

1.1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada;

1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado, na forma prevista nos artigos 27 e 28 da Lei Federal n. 12.690/2012;

1.1.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

1.1.4. Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

1.1.5. Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

1.2. **REGULARIDADE FISCAL:**

1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

1.2.2. Certidão de regularidade de débitos relativos a tributos federais e à divida ativa da União, inclusive as contribuições sociais;

1.2.3. Certidão de regularidade de débitos referentes a tributos estaduais relacionados com o objeto licitado, expedida por meio de unidade administrativa competente da sede ou domicílio da licitante.

1.2.4. Certidão de Regularidade em relação à Fazenda Pública Municipal.

1.2.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).

1.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto- Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

1.2.7. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas.

1.3. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

1.3.1. Certidão negativa de pedido de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica em data não superior a 60 dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

1.4. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

1.4.1. Atestado (s)/ certidão (ões) de capacidade técnico-operacional, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) o fornecimento anterior pertinente e compatível com o objeto desta licitação, independentemente de quantitativos, com caracterização do bom desempenho da licitante.

1.4.1.1. O (s) atestado (s) ou certidão (ões) deverá (ão) ser apresentado (s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado (s) por autoridade ou representante de quem o (s) expediu, com a devida identificação, não lhe sendo exigido prazo de validade.

1.4.2. Gás: Certificado de posto Revendedor emitido pela ANP (Agência Nacional do Petróleo).

1.4.3. Limpa Alumínio:

1.4.3.1. Comprovação da regularização do produto junto à ANVISA, conforme sua classificação e legislação sanitária vigente. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

1.4.3.2. Autorização de funcionamento/AFE da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Ministério da Saúde) para empresas fabricantes ou distribuidoras de saneantes. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

1.4.3.3. Cópia da licença sanitária estadual ou municipal dos respectivos estabelecimentos dos fabricantes ou distribuidores de saneantes. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

1.5. **OUTROS DOCUMENTOS:**

1.5.1. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21

1.5.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa;

1.5.3. Em se tratando de ME e EPP, declaração de observância e atendimento aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21;

1.5.4. As declarações supra deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante do presente Edital, facultando-se a elaboração de declarações individualizadas.

Disposições gerais sobre habilitação

1.6. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

1.7. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

EDITAL 034/2026

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

TERMO REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG., conforme condições e exigências estabelecidas nestes termos:

ITEM	CÓDIGO CNBS	NOME	UNID.	QUANT.
CARNES				
1	-	CARNE SUÍNA BISTECA: CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADA, EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE, OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	900
2	448170	CARNE SUÍNA: CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, FRESCA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3.900
3	450651	LINGUIÇA SUÍNA: LINGUIÇA SUINA. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG E 5 KG. DEVE APRESENTAR SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.	KG	1.920
4	454340	CARNE BOVINA MÚSCULO: CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO, MAGRO, RESFRIADA, SEM GORDURA E SEBO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM	KG	3000

		ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.		
5	480370	CARNE BOVINA PATINHO: CARNE BOVINA CORTE PATINHO, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	4.200
6	447514	CARNE SUÍNA COSTELA: CARNE SUÍNA, COM OSSO, TIPO COSTELA, CORTADA EM PEQUENOS PEDAÇOS, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	900
7	447617	FILÉ DE FRANGO: FILÉ DE FRANGO CONGELADO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	1.900
8	447619	COXINHA DA ASA: COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG, CONTENDO. SOMENTE A COXINHA DA ASA. A AVE DEVE SER ABATIDA EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE MÁXIMA DE 8 (OITO) SEMANAS, COM AUSÊNCIA DE PENAS E PENUGENS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	1.850
9	447638	FRANGO COXA/ SOBRECOXA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	KG	8600
HORTIFRUTIGRANJEIROS				
10	611980	ALHO: ALHO, DE 1º QUALIDADE, APRESENTAÇÃO NATURAL, EM CABEÇA, TAMANHO MÉDIO, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TIPO BRANCO.	KG	750
11	463784	CEBOLA BRANCA: CEBOLA TIPO BRANCA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E	KG	750

		COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		
12	463812	PIMENTÃO: PIMENTÃO TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE. DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	310
13	463806	TOMATE: TOMATE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.300
14	463885	CHEIRO VERDE: CEBOLINHA E COENTRO, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 250 GRAMAS.	MAÇO	1200
15	463876	SEMENTE DE COENTRO VERDE: COENTRO EM MAÇOS COM CACHOS DE SEMENTES VERDES DE 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, DE PESO MÍNIMO DE 200G.	MAÇO	960
16	467424	ABÓBORA JAPONESA: ABÓBORA JAPONESA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2400
17	463749	ABOBRINHA ITALIANA: ABÓBORA ITALIANA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	960
18	463778	CHUCHU: CHUCHU TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2400
19	612820	BATATA INGLESA: BATATA INGLESA COMUM, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2500
20	617162	BATATA DOCE: BATATA DOCE, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2000

21	463813	MANDIOCA: MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, DE 1ª QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE ANORMAL.	KG	2500
22	463768	BETERRABA: BETERRABA, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.600
23	463773	CENOURA: CENOURA, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2500
24	463766	BERINJELA: BERINJELA DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADAS, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	250
25	463810	PEPINO: PEPINO COMUM, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	960
26	481412	INHAME: INHAME, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	300
27	463792	QUIABO VERDE: QUIABO VERDE, LISO, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, SEM FIBRAS, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	960
28	481121	REPOLHO BRANCO: REPOLHO BRANCO, NOVO DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, GRAÚDO.	KG	1600
29	463833	ALFACE: ALFACE VERDE, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.	MAÇO	1440
30	481109	COUVE MANTEIGA: COUVE MANTEIGA, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO	MAÇO	1440

		UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.		
31	467577	OVOS BRANCOS: OVO DE GALINHA, CASCA LIMPA, RESISTENTE, SEM DEFORMAÇÕES, TRINCAS OU SUJIDADES, PRÓPRIO PARA O CONSUMO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 1 DÚZIA.	DZ	290
32	464443	ABACAXI: ABACAXI PÉROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	UND	800
33	464392	GOIABA: GOIABA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	450
34	464340	ACEROLA: ACEROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	150
35	464398	LIMÃO TAITI: LIMÃO TAITI, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE	KG	210

		SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.		
36	482949	MAÇÃ NACIONAL: MAÇA NACIONAL, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	210
37	467418	MAMÃO FORMOSA: MAMÃO FORMOSA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	480
38	464407	MANGA: MANGA PALMER, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	480
39	464415	MARACUJÁ: MARACUJÁ, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	750
40	467419	MELANCIA: MELANCIA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE,	KG	350

		NOVA, REDONDA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.		
41	467420	MELÃO: MELÃO, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	400
GÊNEROS ALIMENTICIOS				
42	603269	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTALIZADO, NA COR BRANCA, DE SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 5 KG, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM RDC Nº 360/03 - ANVISA.	PCT	750
43	625668	ADOÇANTE LÍQUIDO: ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE SACARINA E CICLAMATO DE SÓDIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES. DE ACORDO COM A PORTARIA 38 DE 13/01/98 DA ANVISA E NTA 83(DECRETO 12.486/78). EMBALAGEM COM 100ML.	FRASCOS	200
44	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 500GR INGREDIENTE: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	15
45	453785	AMIDO DE MILHO: AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG	200
46	474371	ARROZ INTEGRAL: LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE	PCT	750

		ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT 1KG.		
47	472895	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA: POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 05 KG.	PCT	2000
48	478822	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO DA AZEITONA, ACIDEZ MENOR QUE 1 COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEADO, QUE POSSAM SER NOVAMENTE TAMPADAS APÓS ABERTA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO DE COR ESCURA DE 500 ML.	UND	20
49	-	BOLACHA DE DOCE TIPO MAISENA: BISCOITO TIPO MAISENA, SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	PCT	1.900
50	-	BOLACHA DE SAL: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	PCT	1.900
51	618302	CAFÉ TORRADO E MOIDO: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DE CAFÉ, TIPO FORTE, APRESENTAÇÃO MOÍDO. TIPO EMBALAGEM Á VÁCUO EM PACOTE DE 500 GRAMAS, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 2 MESES ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. APRESENTAR LAUDOS LABORATORIAIS CREDENCIADOS PELA ANVISA OU ACREDITADOS PELO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.900
52	-	CANELA EM PAU: CONDIMENTO CANELA EM PAU, CANELA EM CASCA, CONDIMENTO NATURAL, ALIMENTAÇÃO.	KG	20
53	463690	CANJICA DE MILHO BRANCA: CANJICA DE MILHO BRANCA, PACOTE DE 500 G.	PCT	40
54	-	CANJIQUINHA: CANJIQUINHA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	PCT	260

55	463877	COENTRO MOÍDO: COENTRO MOÍDO PARA USO CULINÁRIO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE 1KG. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	70
56	8925	COCO RALADO: COCO RALADO, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DA FÁBRICA COM 100G, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	PCT	30
57	462101	COLORAU: CONDIMENTO, TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA URUCUM, EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS,LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO CARACTERÍSTICO.	KG	400
58	233880	ERVA DOCE: ERVA DOCE PARA USO CULINÁRIO, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 1KG, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	360
59	-	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO APROXIMADO 350G.	UND	80
60	459009	FARINHA DE MANDIOCA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1KG.	PCT	190
61	480337	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 01 KG.	PCT	120
62	464553	FEIJÃO CARIOCA: FEIJÃO CARIOCA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	PCT	4.500

		EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KG		
63	8920	FERMENTO EM PÓ: FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, EMBALAGEM DE 250 G.	UND	30
64	470688	FUBÁ DE MILHO FINO: FUBÁ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, COR AMARELA, MATÉRIA PRIMA MILHO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	250
65	-	GELATINA DIET: GELATINA EM PÓ, SABOR VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 20G.	PCT	100
66	462729	GELATINA: GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 12G.	PCT	60
67	625631	LEITE CONDENSADO: LEITE CONDENSADO PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	30
68	-	LEITE DESNATADO: LEITE LÍQUIDO, PASTEURIZADO, DESNATADO, RICO EM CÁLCIO, EMBALAGEM TETRAPAK CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	LT	100
69	445998	LEITE ZERO LACTOSE: LEITE UHT SEMIDESNATADO COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- ZERO LACTOSE - NÃO CONTEM GLUTÉM. EMBALAGEM TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DE SERVIÇOS DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).	LT	50
70	448733	LEITE INTEGRAL: LEITE DE VACA, TIPO UHT, INTEGRAL. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA	LT	5.500

		PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
71	-	MACARRÃO INTEGRAL: MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	200
72	480341	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	1100
73	480341	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PADRE NOSSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	3.120
74	480341	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	480
75	459662	MAIONESE: MAIONESE TRADICIONAL 500 G. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	180
76	616858	MARGARINA VEGETAL: MARGARINA CREMOSA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE, POTE DE 1KG, LIPÍDIOS DE 45 A 60% ISENTA DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	850
77	462832	MILHO VERDE EM CONSERVA: MILHO VERDE, LATA DE 200 G, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DO VENCIMENTO.	LATA	240
78	19748	MILHO DE PIPOCA: MILHO DE PIPOCA, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EMBALAGEM 500 G. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PCT	10
79	9771	MINGAU DE CEREAIS: FARINHA DE CEREAIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA E MILHO), EMBALAGEM MÍNIMA DE 180 G.	PCT	600
80	469655	MOLHO INGLÊS: MOLHO INGLÊS 150 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	200
81	416665	ÓLEO DE SOJA: ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E DE	UND	1100

		PRIMEIRA QUALIDADE. 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. PESO LIQUIDO 900ML.		
82	461092	SAL REFINADO: SAL REFINADO IODADO PARA CONSUMO DOMÉSTICO. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	850
83	381379	VINAGRE: VINAGRE, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML.	UNIDADE	150
PADARIA				
84	617553	PÃO DE SAL: PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	KG	5.900
85	602275	PÃO DE DOCE: PÃO DOCE DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO DE PÃO DOCE, SEM INCISÃO DA MASSA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	KG	2900
86	622653	BISCOITO DE QUEIJO: PRODUTO PREPARADO COM POLVILHO E QUEIJO. DEVERÃO ESTAR EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADO E DENTRO DE SACOLAS PLÁSTICAS DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO MÉDIO DA UNIDADE ENTRE 30 A 50 GRAMAS.	KG	100
87	617630	BOLOS DIVERSOS: BOLO CASEIRO DE 1ª QUALIDADE, SABORES VARIADOS, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO	KG	100

		EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS BOLOS DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.		
MATERIAIS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA				
88	629998	COPO DESCARTÁVEL 200 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 200ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	9.800
89	623690	COPO DESCARTÁVEL 300 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 300ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	400
90	450213	MARMITEX ISOPOR 750 ML C/ TAMPA: MARMITEX MANUAL DESCARTÁVEL 750 ML. MATERIAL EM ISOPOR ACOMPANHADO DE TAMPA. EMBALAGENS COM 100 UNIDADES.	FRD	1500
91	-	CANUDO DESCARTÁVEL: CANUDO DESCARTÁVEL E ARTICULÁVEL, CONFECCIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20CM DE COMPRIMENTO POR 0,5CM DE DIÂMETRO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE DE 100 UNIDADES EM CADA PACOTE.	PCT	10
92	403521	GUARDANAPO DE PAPEL: GUARDANAPO DE PAPEL BRANCO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23 CM, COM BOA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, SEM FUROS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SUJIDADES, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES, CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE.	PCT	790
93	-	SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO (SACO PARA PÃO) SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO BRANCO 1/2KG, PACOTE COM 500 UNIDADES.	PCT	420
94	401617	PALITO DE DENTE: PALITO PARA DENTES DE MADEIRA, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	CX	20
95	-	SACO PLÁSTICO 01 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL	BOBINA	36

		VIRGEM. MEDINDO 16 X 29 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.		
96	-	SACO PLÁSTICO 05KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 05 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 28 X 42 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	BOBINA	40
97	-	SACO PLÁSTICO REFORÇADO 20 KG: SACO PLÁSTICO PRODUZIDO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, TRANSPARENTE DE 20KG, COM MATERIAL 100% HIGIÊNICO, ATÓXICO E INODORO. PODENDO SER COLOCADOS ALIMENTOS DIRETAMENTE DENTRO DOS SACOS PLÁSTICOS SEM CORRER RISCO DE CONTAMINAÇÃO. MEDINDO 40X60X0,08. CONTENDO 02KG.	PCT	240
98	-	SACO PLÁSTICO 10 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 10 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 34 X 50 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	BOBINA	70
99	-	PANO MULTIUSO: PANO DESCARTÁVEL PARA LIMPEZA TÉCNICA LEVE - ROLO. GRANDE CAPACIDADE DE ARRASTE E RETENÇÃO, SUA TRAMA EVITA QUE, AO RASGAR-SE, ELE SOLTE FIAPOS QUE PODEM COMPROMETER O PROCESSO DE LIMPEZA OU DANIFICAR EQUIPAMENTOS, COM PICOTE. BOBINA COM APROXIMADAMENTE 300 METROS X 33 CM. SUPORTE EM COMODATO.	BOBINA	12
100	-	FIBRA PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS (LIMPEZA PESADA): FIBRA DESENVOLVIDA ESPECIALMENTE PARA A LIMPEZA MANUAL ULTRA PESADA DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO IMPREGNADAS À SUPERFÍCIE DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA. TAMANHO APROXIMADO: 87MMX125MMX22MM.	UND	400
101	-	LIMPA ALUMÍNIO: LIMPA ALUMÍNIO 5L, APRESENTAR NOTIFICAÇÃO NA ANVISA.	UND	72
102	241343	FÓSFORO LONGOS: FÓSFORO MINIMO 5CM, ÁREA DE RISCAGEM COM VIDA ÚTIL COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PALITOS DA EMBALAGEM, CONTENDO MÍNIMO DE 240 PALITOS, ORIGINAL DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM, COM SELO DO INMETRO.	UND	180
103	-	COPO DE ISOPOR COM TAMPA 240ML: COPO DESCARTÁVEL, ISOPOR (POLIESTIRENO EXPANDIDO), COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 240ML, ACONDICIONADO EM MANGAS, E MASSA DE CADA COPO PESANDO NO MÍNIMO 2,25 GRAMAS, OS COPOS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES E ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, FUROS E DEFORMAÇÕES. FARDO COM 100UNID C/ TAMPA.	FARDO	50
104	437780	COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL: COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL; CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE TRANSPARENTE. MEDINDO NO MÍNIMO 160CM. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. PACOTE COM	PCT	3.700

		50 UNIDADES.		
105	622732	TAMPA PLASTICA DESCARTAVEL PARA COPO DE 200 ML. AS TAMPAS DEVEM SER HOMOGÊNEAS, ISENTAS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	450
106	479711	PAPEL ALUMÍNIO 30 CM X 7,5 M.	UNID	480
GÁS				
107	-	RECARGA GÁS COZINHA P45: BOTIJÕES P45 COM CARGA, TUBOS E CONEXÕES PARA GÁS CONFOR-ME DESENHO (TUBOS DE AÇO GALVANIZADO CLASSE PESADA NBR 5590 E CONEXÕES EM FERRO MALEÁVEL NBR 6925). REGULADOR INDUSTRIAL DE PRESSÃO DE 1º ESTÁGIO, PRESSÃO DE SAÍDA: 150KPA VAZÃO MÍNIMA DE 5KG/H. ROSCA NPT 3/4". SEM REGULAGEM DE PRESSÃO MANUAL E SEM MANÔMETRO.	UND	240

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021, que estabelece que os itens de consumo deverão ser de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, vedada a aquisição de artigos de luxo.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da Formalização do Termo de Contrato e/ou Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ocorrer a prorrogação da vigência renovando-se o saldo.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundação Hospitalar do Município de Janaúba/MG., foi autorizada pela Lei Municipal nº 1.932, de 03 de novembro de 2011, tendo seu Estatuto aprovado por meio do Decreto nº 121, de 03 de novembro de 2011, constituindo-se como fundação pública de direito público municipal, sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, financeira e jurídica, com a finalidade de executar ações e serviços públicos de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS.

A alimentação hospitalar constitui componente essencial da assistência integral à saúde, exercendo papel diretamente relacionado à manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes, à resposta ao

tratamento clínico, à prevenção de complicações e à promoção da segurança alimentar e nutricional durante o período de internação.

No ambiente hospitalar, a alimentação não se limita ao simples fornecimento de refeições, mas integra o conjunto de medidas assistenciais necessárias ao cuidado do paciente. As refeições devem ser planejadas e produzidas considerando as necessidades nutricionais e condições clínicas dos usuários, observando-se critérios de qualidade, segurança sanitária, adequação nutricional, armazenamento, preparo, distribuição e controle dos alimentos.

A necessidade da presente contratação encontra fundamento, inicialmente, na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, que reconhece a saúde e a alimentação como direitos sociais fundamentais. O art. 6º dispõe:

> Art. 6º. São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

De forma complementar, o art. 196 da Constituição Federal estabelece:

> "Artigo 196 — A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

Do mesmo modo, o artigo 6º elenca a saúde como direito social ao lado da educação, moradia, alimentação e demais garantias que compõem a base da cidadania.

A Unidade de Alimentação e Nutrição/Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., constitui unidade técnico-assistencial estratégica para o funcionamento da instituição, sendo responsável pelo planejamento, produção e distribuição de refeições destinadas aos pacientes e demais usuários contemplados pelas rotinas institucionais. Sua atuação encontra-se diretamente relacionada à segurança alimentar e nutricional, recuperação do estado de saúde, prevenção de complicações, qualidade da assistência e continuidade dos serviços hospitalares.

A alimentação hospitalar não se restringe ao simples fornecimento de refeições, constituindo parte integrante da assistência prestada ao paciente. A adequada oferta alimentar deve considerar as necessidades nutricionais, condições clínicas, prescrições dietoterápicas, restrições alimentares e particularidades dos diferentes perfis de pacientes atendidos pela Fundação Hospitalar.

Nesse contexto, a necessidade administrativa compreende a manutenção do abastecimento de gêneros alimentícios, carnes e produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos necessários às rotinas de higiene e limpeza da copa e recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, indispensáveis ao funcionamento contínuo da Unidade de Alimentação e Nutrição.

Os diferentes grupos de produtos possuem funções específicas e complementares dentro das atividades desenvolvidas pelo setor. Os gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros e produtos de padaria constituem matérias-primas necessárias à produção diária das refeições; os descartáveis auxiliam no acondicionamento e distribuição segura dos alimentos; os produtos relacionados à higienização são necessários à manutenção das condições sanitárias dos ambientes, utensílios e equipamentos; e o GLP constitui insumo operacional essencial ao preparo das refeições.

A Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., desempenha relevante função na prestação de serviços públicos de saúde, atendendo pacientes provenientes de Janaúba e de diversos municípios da região, com funcionamento hospitalar ininterrupto e realização permanente de internações, procedimentos e demais atendimentos assistenciais.

Esse perfil institucional gera demanda diária e contínua pelo Serviço de Nutrição e Dietética, uma vez que a permanência dos pacientes internados exige disponibilização regular das refeições necessárias durante todo o período de hospitalização.

Além dos pacientes, a produção poderá abranger acompanhantes e demais usuários autorizados, de acordo com as normas e rotinas da Fundação, circunstância que deve ser considerada no dimensionamento da demanda.

A demanda pelos produtos apresenta comportamento contínuo e variável, sendo influenciada, entre outros fatores, pelo número de pacientes internados, taxa de ocupação dos leitos, tempo de permanência, quantidade de acompanhantes, perfil clínico e nutricional dos pacientes, cardápios elaborados pelo setor, sazonalidade dos produtos, ampliação dos serviços hospitalares e oscilações próprias da atividade assistencial.

Além disso, parte significativa dos produtos possui características de perecibilidade, especialmente carnes, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria e determinados gêneros refrigerados ou congelados. Essa característica exige planejamento específico quanto aos quantitativos, periodicidade das entregas, condições de transporte, armazenamento, temperatura, validade e rotatividade dos estoques.

O problema administrativo central consiste, portanto, no risco de insuficiência ou desabastecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos indispensáveis ao funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição, situação que poderá comprometer diretamente a produção e a distribuição regular das refeições.

A indisponibilidade ou insuficiência dos produtos poderá ocasionar, dentre outras consequências:

a) comprometimento da produção e distribuição das refeições;

b) necessidade de alterações não programadas dos cardápios;

c) comprometimento das rotinas de preparo, acondicionamento e distribuição dos alimentos;

d) redução da variedade e adequação nutricional das refeições ofertadas;

e) comprometimento das condições de higiene e segurança alimentar;

f) interrupção ou limitação das atividades da Unidade de Alimentação e Nutrição;

g) necessidade de aquisições emergenciais ou pontuais para recomposição dos estoques;

h) aumento dos custos administrativos e redução da eficiência do planejamento; e

i) prejuízo à continuidade e à qualidade da assistência prestada aos usuários.

Especial atenção deve ser conferida ao GLP, considerando sua utilização no processo de produção das refeições. A ausência de abastecimento desse insumo poderá inviabilizar ou comprometer o funcionamento dos equipamentos utilizados no preparo dos alimentos, produzindo impacto imediato sobre as atividades da unidade. Da mesma forma, a disponibilidade regular de materiais descartáveis e produtos necessários às rotinas de higiene e limpeza é indispensável para assegurar condições adequadas de manipulação, preparo, acondicionamento e distribuição dos alimentos, contribuindo para a prevenção de contaminações e para a observância das boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação.

A contratação deverá proporcionar condições para a manutenção de estoques compatíveis com a demanda institucional, sem implicar formação excessiva de estoques. O planejamento deverá buscar equilíbrio entre a necessidade de disponibilidade permanente dos produtos e a prevenção de perdas decorrentes de vencimento, deterioração, perecibilidade ou aquisição de quantitativos superiores ao consumo efetivamente verificado.

Nesse contexto, o fornecimento parcelado, de acordo com as necessidades da Administração, mostra-se compatível com a dinâmica do serviço hospitalar, permitindo adequar as solicitações ao consumo, aos níveis de estoque, à capacidade de armazenamento e às características específicas de conservação e validade de cada grupo de produtos.

A necessidade compreende não apenas a disponibilidade quantitativa dos itens, mas também a garantia de qualidade, procedência, segurança sanitária, condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação, especialmente quanto aos alimentos perecíveis, refrigerados, congelados e produtos de origem animal.

A contratação encontra fundamento nos arts. 6º e 196 da Constituição Federal, que reconhecem, respectivamente, a alimentação e a saúde como direitos sociais e estabelecem a saúde como direito de todos e dever do Estado.

Encontra fundamento, igualmente, na Lei Federal nº 11.346/2006 – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), especialmente por reconhecer a segurança alimentar e nutricional como realização do direito de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente.

No âmbito hospitalar, a efetividade do direito à saúde pressupõe não apenas a existência de estrutura física, equipamentos e profissionais habilitados, mas também a disponibilidade dos insumos necessários à

permanência e recuperação dos pacientes, dentre os quais se destaca a alimentação adequada às suas necessidades clínicas e nutricionais.

Sob o aspecto administrativo, a adequada organização do abastecimento permitirá maior eficiência no planejamento das aquisições, racionalização dos estoques, redução de desperdícios, prevenção de perdas por vencimento ou deterioração, diminuição da necessidade de contratações emergenciais, maior previsibilidade orçamentária e melhor utilização dos recursos públicos.

Dessa forma, evidencia-se que a necessidade administrativa consiste em assegurar o abastecimento regular, contínuo, seguro e tempestivo da Unidade de Alimentação e Nutrição/Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, garantindo a disponibilidade dos gêneros alimentícios e demais produtos e insumos necessários à produção e distribuição das refeições.

A solução a ser adotada deverá contribuir para a continuidade da assistência nutricional, segurança alimentar e sanitária, atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes, funcionamento regular da unidade, racionalização dos estoques e utilização eficiente dos recursos públicos, em consonância com os objetivos do processo licitatório estabelecidos no art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com o planejamento da contratação previsto no art. 18 da mesma Lei.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Embora a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG não disponha, até o presente momento, de Plano de Contratações Anual – PCA formalmente elaborado, a presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional e às necessidades permanentes da unidade hospitalar, especialmente quanto à manutenção do abastecimento regular e contínuo da Unidade de Alimentação e Nutrição/Serviço de Nutrição e Dietética. A demanda possui natureza essencial, contínua e recorrente, estando diretamente relacionada às atividades finalísticas da Fundação e à necessidade de disponibilização de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e produtos de origem animal, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos necessários às rotinas de higiene e limpeza e recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, indispensáveis à produção, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições. A demanda possui natureza essencial, contínua e recorrente, estando diretamente relacionada às atividades finalísticas da Fundação e à necessidade de disponibilização de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e produtos de origem animal, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos necessários às rotinas de higiene e limpeza e recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, indispensáveis à produção, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições. A presente contratação encontra-se, ainda, compatível com as diretrizes e prioridades estabelecidas nos instrumentos de planejamento e orçamento aplicáveis à Fundação,

especialmente a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA, observada a existência de disponibilidade orçamentária para as aquisições que vierem a ser efetivamente realizadas durante a execução da contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os gêneros alimentícios, carnes e produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria, deverão ser fornecidos em embalagens adequadas às características de cada produto, íntegras, resistentes e próprias para contato com alimentos, quando aplicável, de modo a preservar sua qualidade, integridade, segurança sanitária e condições de conservação durante o transporte, recebimento e armazenamento, reduzindo riscos de contaminação, avarias, deterioração, perdas e desperdícios.

4.1.2. Sempre que aplicável, deverão ser observadas condições adequadas de acondicionamento, conservação e transporte, especialmente para produtos refrigerados, congelados, perecíveis ou sujeitos a controle de temperatura, de forma a preservar a cadeia de conservação e reduzir perdas decorrentes de armazenamento ou transporte inadequados.

4.1.3. Os produtos deverão ser entregues com prazos de validade compatíveis com o consumo previsto pela Fundação Hospitalar, evitando o fornecimento de itens com período remanescente insuficiente para sua utilização regular e contribuindo para a redução de perdas por vencimento.

4.1.4. O fornecimento deverá ocorrer, preferencialmente, de maneira parcelada e compatível com o consumo institucional, especialmente em relação aos produtos perecíveis, de modo a evitar formação excessiva de estoques, deterioração de alimentos, descarte desnecessário e desperdício de recursos públicos.

4.1.5. Quanto aos hortifrutigranjeiros, deverão ser fornecidos produtos em condições adequadas de maturação, conservação, higiene e consumo, evitando-se itens deteriorados, excessivamente maduros, danificados ou em condições que reduzam significativamente sua vida útil e possam resultar em descarte prematuro.

4.1.6. Sempre que tecnicamente possível e economicamente viável, sem prejuízo da segurança sanitária, qualidade e funcionalidade, deverá ser priorizada a utilização de embalagens e materiais que proporcionem menor geração de resíduos, admitindo-se soluções recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental quando compatíveis com as exigências do objeto.

4.1.7. Os materiais descartáveis deverão atender às especificações técnicas e sanitárias estabelecidas pela Administração, devendo-se buscar, quando tecnicamente possível e economicamente viável,

produtos que conciliem resistência, funcionalidade e redução do impacto ambiental, sem comprometimento da higiene, segurança alimentar e proteção dos usuários.

4.1.8. Os produtos de higiene e limpeza destinados às rotinas da Unidade de Alimentação e Nutrição deverão ser utilizados e fornecidos em conformidade com as exigências sanitárias aplicáveis, priorizando-se, quando possível e compatível com a finalidade pretendida, produtos que apresentem menor impacto ambiental e menor risco à saúde dos trabalhadores e usuários.

4.1.9. As embalagens secundárias e materiais utilizados no transporte deverão ser dimensionados de forma adequada à quantidade fornecida, evitando, sempre que possível, embalagens excessivas ou desnecessárias, sem prejuízo da proteção, higiene, conservação e segurança dos produtos.

4.1.10. A Contratada deverá observar as normas aplicáveis ao gerenciamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos e embalagens decorrentes de suas atividades, especialmente quando houver obrigação legal de logística reversa ou responsabilidade específica do fabricante, importador, distribuidor ou comerciante.

4.1.11. No fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, deverão ser observados os requisitos técnicos, ambientais e de segurança aplicáveis ao transporte, armazenamento, manuseio e abastecimento, devendo os recipientes, equipamentos e procedimentos utilizados atender às normas dos órgãos reguladores competentes, de forma a prevenir vazamentos, acidentes, desperdícios e riscos aos trabalhadores, usuários e ao meio ambiente.

4.1.12. As entregas deverão ser planejadas e executadas de maneira eficiente, observando os quantitativos solicitados e a periodicidade estabelecida pela Fundação, contribuindo para a racionalização logística, redução de perdas e adequada utilização da capacidade de armazenamento da Unidade de Alimentação e Nutrição.

4.1.13. Os critérios de sustentabilidade não poderão resultar em restrição injustificada à competitividade, nem comprometer a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar e sanitária, as necessidades nutricionais dos pacientes ou a funcionalidade dos demais produtos, devendo guardar pertinência e proporcionalidade com as características específicas de cada item.

4.1.14. Dessa forma, os requisitos de sustentabilidade da contratação deverão buscar compatibilizar a continuidade da alimentação hospitalar, segurança sanitária e nutricional, redução do desperdício de alimentos e materiais, racionalização dos estoques, eficiência logística e responsabilidade ambiental, contribuindo para a utilização sustentável e eficiente dos recursos públicos pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Requisitos Técnicos e Operacionais

4.2. Regularidade sanitária: Os gêneros alimentícios, produtos de origem animal, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza e demais itens sujeitos ao controle sanitário deverão possuir registro,

notificação, autorização ou regularização perante a ANVISA e/ou demais órgãos competentes, quando exigíveis, ou comprovação de sua dispensa, observada a legislação específica aplicável a cada categoria de produto.

4.3. Qualidade e integridade: Os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições de conservação e utilização, atendendo integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência. Não serão aceitos produtos deteriorados, adulterados, contaminados, avariados, com sinais de descongelamento e recongelamento, infestação, presença de corpos estranhos ou qualquer condição capaz de comprometer sua qualidade, segurança alimentar ou utilização.

4.4. Embalagem e rotulagem: Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, adequadamente lacradas e compatíveis com sua natureza, contendo rotulagem legível e todas as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável, incluindo, quando exigível, identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, condições de conservação e demais informações pertinentes.

4.5. Prazo de validade: Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade compatível com o consumo previsto pela Fundação Hospitalar, permitindo sua utilização regular antes do vencimento e evitando perdas e desperdícios. Poderão ser estabelecidos prazos ou percentuais mínimos de validade remanescente de acordo com as características específicas de cada grupo de produtos.

4.6. Produtos perecíveis: As carnes, produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria e demais alimentos perecíveis deverão apresentar condições adequadas de frescor, maturação, conservação, higiene, aparência, odor, textura e qualidade, conforme aplicável, sendo vedado o recebimento de produtos deteriorados ou impróprios para utilização na alimentação hospitalar.

4.7. Carnes e produtos de origem animal: Os produtos de origem animal deverão possuir procedência comprovada e estar submetidos ao serviço de inspeção sanitária competente, quando exigível, devendo ser fornecidos em condições adequadas de conservação, refrigeração ou congelamento, conforme a natureza do produto, respeitando as especificações de corte, apresentação, peso e demais características estabelecidas para cada item.

4.8. Hortifrutigranjeiros: Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos e em estágio de maturação compatível com sua utilização, livres de deterioração, podridão, mofos, danos excessivos, pragas ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aproveitamento na produção das refeições.

4.9. Produtos de padaria: Os pães e demais produtos de panificação deverão ser fornecidos em condições adequadas de frescor, higiene, acondicionamento e conservação, respeitando as características estabelecidas para cada item e os prazos de produção e entrega definidos pela Administração.

4.10. Materiais descartáveis: Os materiais descartáveis deverão ser novos, de primeiro uso, resistentes e adequados à finalidade prevista. Quando destinados ao contato direto com alimentos ou refeições, deverão

ser constituídos de material apropriado para essa utilização, preservando as condições de higiene, acondicionamento e segurança.

4.11. Produtos de higiene e limpeza: Os produtos destinados às rotinas de higienização da Unidade de Alimentação e Nutrição deverão possuir regularidade sanitária, quando exigível, e apresentar características compatíveis com sua finalidade, contribuindo para a adequada higienização dos ambientes, superfícies, equipamentos e utensílios envolvidos na produção e distribuição das refeições.

4.12. Gás Liquefeito de Petróleo – GLP: O fornecimento e a recarga de GLP deverão observar integralmente as normas técnicas, regulatórias, ambientais e de segurança aplicáveis, devendo a Contratada possuir as licenças, autorizações e demais documentos exigíveis para o exercício da atividade e adotar procedimentos seguros durante o transporte, manuseio e abastecimento.

4.13. Condições de transporte: O transporte deverá ser realizado em veículos e condições compatíveis com a natureza de cada produto, preservando sua qualidade, integridade e segurança até o recebimento pela Fundação Hospitalar. Os veículos utilizados no transporte de alimentos deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e proteção contra contaminações.

4.14. Controle de temperatura: Os alimentos refrigerados, congelados e demais produtos sujeitos a controle de temperatura deverão ser transportados e entregues em condições compatíveis com sua natureza, com as orientações do fabricante e com a legislação sanitária aplicável, preservando-se a cadeia de conservação até o recebimento.

4.15. Preservação da cadeia de frio: Não serão aceitos produtos refrigerados ou congelados que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento, alteração incompatível de temperatura, vazamentos, embalagens comprometidas ou qualquer evidência de conservação inadequada.

4.16. Fornecimento parcelado: O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, considerando o consumo institucional, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade, os prazos de validade e a necessidade de manutenção de níveis adequados de estoque.

4.17. Prazo de entrega: Os produtos deverão ser entregues dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência e nas respectivas Ordens de Fornecimento, observada a natureza e a perecibilidade de cada item, de forma a evitar ruptura dos estoques, comprometimento dos cardápios ou interrupção da produção e distribuição das refeições.

4.18. Periodicidade das entregas: A periodicidade poderá ser diferenciada conforme a natureza dos produtos. Hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria e demais itens perecíveis poderão demandar entregas mais frequentes, enquanto gêneros não perecíveis, descartáveis, produtos de higiene e limpeza e demais itens deverão observar periodicidade compatível com o consumo e a capacidade de armazenamento da Fundação.

4.18.1. Os pães destinados ao consumo diário, deverão ser entregues de segunda-feira a sábado, até as 06h00, no local indicado pela Fundação Hospitalar, de forma a assegurar sua disponibilização

tempestiva para o preparo e distribuição do café da manhã e das demais refeições programadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

4.19. Recebimento e controle de qualidade: Os produtos estarão sujeitos à conferência quantitativa e qualitativa no momento do recebimento, podendo ser verificados, conforme a natureza do item, quantidade, peso, marca, fabricante, lote, validade, integridade das embalagens, temperatura, características sensoriais, condições de conservação e correspondência com as especificações estabelecidas.

4.20. Recusa e substituição: Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações, qualidade inadequada, prazo de validade incompatível, embalagem danificada, temperatura irregular, sinais de deterioração ou qualquer condição que comprometa sua segurança ou utilização deverão ser recusados e substituídos pela Contratada, sem qualquer ônus adicional para a Fundação Hospitalar, no prazo estabelecido pela Administração.

4.21. Capacidade operacional e logística: A Contratada deverá possuir capacidade operacional e logística compatível com os itens que lhe forem adjudicados, inclusive para realização de entregas parceladas e atendimento das condições específicas de transporte, armazenamento, conservação e periodicidade exigidas para cada grupo de produtos.

4.22. Continuidade do abastecimento: O fornecimento deverá ocorrer com regularidade e tempestividade, considerando o caráter essencial da alimentação hospitalar, cabendo à Contratada adotar as providências necessárias para evitar atrasos ou falhas que possam comprometer a produção e distribuição das refeições e demais atividades desenvolvidas pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Requisitos Legais e Administrativos

4.23. Normas de segurança e conformidade: Os itens deverão atender às normas técnicas, sanitárias, de segurança, qualidade e conformidade aplicáveis à respectiva categoria de produto, observadas as regulamentações expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, órgãos de inspeção sanitária, INMETRO, ABNT e demais autoridades competentes, quando exigíveis.

4.24. Limpa Alumínio:

4.24.1. Regularidade sanitária da empresa: A empresa fornecedora deverá possuir licença ou alvará sanitário válido, expedido pelo órgão competente, quando exigível em razão da natureza dos produtos fornecidos, bem como demais autorizações, registros e licenças necessários ao exercício regular da atividade correspondente ao objeto contratado. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

4.24.2. Autorização de Funcionamento – AFE: Para os produtos e atividades sujeitos à regulamentação sanitária específica, a empresa deverá possuir Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE

expedida pela ANVISA, quando legalmente exigível, compatível com a atividade desenvolvida e com os produtos objeto do fornecimento. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

4.25. Regularidade dos gêneros alimentícios: Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis à sua fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização, garantindo condições adequadas de higiene, qualidade e segurança para utilização na alimentação hospitalar.

4.26. Produtos de origem animal: As carnes e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados ou inspecionados pelo serviço competente, conforme a legislação aplicável, devendo apresentar identificação que permita verificar sua procedência, fabricante ou estabelecimento produtor, lote, prazo de validade e demais informações obrigatórias.

4.27. Produtos hortifrutigranjeiros: Os produtos hortifrutigranjeiros deverão observar os padrões sanitários, de qualidade e segurança aplicáveis, sendo fornecidos em condições adequadas de conservação, higiene, maturação e consumo, livres de contaminantes, deteriorações, pragas ou quaisquer condições incompatíveis com sua utilização na alimentação hospitalar.

4.28. Produtos de higiene e limpeza: Os produtos saneantes, de higiene e limpeza deverão possuir registro, notificação ou regularização perante a ANVISA, quando exigível, bem como atender às normas sanitárias pertinentes à sua fabricação, rotulagem, armazenamento, transporte e comercialização, sendo vedado o fornecimento de produtos clandestinos, adulterados ou em desconformidade com a legislação. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

4.29. Materiais descartáveis: Os materiais descartáveis, especialmente aqueles destinados ao contato direto com alimentos e refeições, deverão atender às normas sanitárias e técnicas aplicáveis, ser fabricados com materiais apropriados à finalidade pretendida e apresentar condições adequadas de resistência, higiene, integridade e segurança.

4.30. Recarga e fornecimento de GLP: O fornecimento e/ou recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP deverá observar integralmente as normas técnicas, regulatórias e de segurança aplicáveis à atividade, devendo a empresa possuir as autorizações, registros, licenças e demais requisitos exigidos pelos órgãos competentes, inclusive aqueles relacionados ao transporte, armazenamento, comercialização e abastecimento, conforme aplicável.

4.31. Comprovação documental: A Fundação Hospitalar poderá exigir, nos momentos definidos no instrumento convocatório e de acordo com a natureza de cada item, a apresentação dos documentos necessários à comprovação da regularidade sanitária, técnica e regulatória dos produtos e das atividades desenvolvidas pelo fornecedor, observadas as exigências legalmente cabíveis e pertinentes ao objeto contratado.

4.32. Manutenção das condições de regularidade: As condições sanitárias, técnicas, regulatórias e de funcionamento exigíveis deverão ser mantidas durante todo o período de execução da contratação, cabendo à Contratada providenciar tempestivamente a renovação das licenças, autorizações e registros que perderem a validade durante a vigência da Ata de Registro de Preços ou dos instrumentos dela decorrentes.

Indicação de marcas ou modelos

4.33. Como regra, a Administração não exigirá marca, fabricante ou modelo específico para os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, GLP e demais itens integrantes da contratação, nem estabelecerá condições capazes de restringir injustificadamente a competitividade do certame, observando-se as disposições do art. 41 da Lei Federal nº 14.133/2021 e os princípios da isonomia, competitividade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa.

4.34. A definição dos produtos será realizada, prioritariamente, mediante especificações técnicas objetivas, contemplando, conforme a natureza de cada item, características relacionadas à composição, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, características nutricionais, ingredientes, condições de conservação, embalagem, rendimento, prazo de validade, qualidade, segurança sanitária e demais requisitos indispensáveis ao atendimento das necessidades da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

4.35. Eventuais menções a marcas comerciais constantes das especificações, pesquisas de preços ou documentos preparatórios terão, quando não caracterizada hipótese legal de indicação específica, caráter meramente referencial, destinando-se exclusivamente a facilitar a identificação do padrão de qualidade, composição, apresentação, rendimento ou característica pretendida pela Administração, admitindo-se produtos equivalentes ou de qualidade superior que atendam integralmente às especificações estabelecidas.

4.36. Nos gêneros alimentícios e produtos destinados à alimentação hospitalar, eventual referência de marca não poderá ser utilizada como mecanismo de direcionamento da contratação, devendo prevalecer a análise das características objetivas do produto, especialmente composição, qualidade, características nutricionais, peso líquido, rendimento, apresentação, embalagem, validade, condições de conservação e regularidade sanitária, quando aplicáveis.

4.37. Em relação aos produtos de higiene e limpeza e materiais descartáveis, as especificações deverão estabelecer os requisitos mínimos necessários de composição, concentração, capacidade, resistência, rendimento, dimensões, finalidade, segurança, regularidade sanitária e demais características pertinentes, evitando-se exigências meramente estéticas ou comerciais que não possuam relação com a necessidade administrativa.

4.38. Quanto ao GLP, a contratação deverá observar as características técnicas e padrões de qualidade, segurança, acondicionamento e comercialização estabelecidos pela legislação e regulamentação aplicáveis, não sendo admitida restrição injustificada a determinada marca ou distribuidora, desde que o produto e o

fornecedor atendam integralmente aos requisitos legais, técnicos e de segurança estabelecidos no instrumento convocatório.

4.39. Excepcionalmente, eventual indicação ou exigência de marca somente poderá ocorrer nas hipóteses admitidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa formal e tecnicamente fundamentada constante do processo administrativo, demonstrando a necessidade da medida e sua compatibilidade com o interesse público.

4.40. Quando admitida a oferta de produto equivalente ou similar ao utilizado como referência, caberá ao licitante demonstrar, quando solicitado e na forma estabelecida no instrumento convocatório, que o produto ofertado atende integralmente às especificações técnicas, sanitárias, nutricionais, de qualidade e desempenho exigidas pela Administração.

4.41. A análise de eventual equivalência deverá ser realizada mediante critérios objetivos e previamente estabelecidos, vedada a adoção de parâmetros subjetivos que possam favorecer ou prejudicar determinada marca, fabricante ou fornecedor.

4.42. Dessa forma, a definição das especificações buscará conciliar a qualidade e segurança dos produtos destinados ao ambiente hospitalar com a preservação da ampla competitividade, evitando tanto exigências insuficientes, que possam resultar no fornecimento de produtos inadequados, quanto especificações excessivamente restritivas sem justificativa técnica.

4.43. A sistemática adotada visa assegurar que os produtos adquiridos apresentem qualidade, segurança sanitária, adequação nutricional e operacional compatíveis com as necessidades da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., preservando-se, simultaneamente, os princípios do planejamento, isonomia, competitividade, eficiência, economicidade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.44. Como regra, a Administração não exigirá marca ou modelo específico, nem adotará critérios que restrinjam indevidamente a competitividade do certame, em observância ao disposto no art. 41 da Lei Federal nº 14.133/2021 e aos princípios da isonomia, competitividade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.45. Como regra geral, a presente contratação **não adota indicação de marca ou modelo específico**, assegurando ampla competitividade, isonomia entre os licitantes e seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o disposto no art. 41 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Da exigência de amostra

4.46. Em caso de necessidade de verificação dos itens ofertados, havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data,

local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.47. As amostras poderão ser entregues no endereço da Fundação Hospitalar de Janauba-MG., , no prazo limite de 03(três) dias sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.48. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.49. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.50. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.51. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.52. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.53. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.54. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Subcontratação

4.55. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.56. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de bens de entregas continuadas e de forma parcelada.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O fornecimento dos produtos ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante emissão de Ordem de Fornecimento/Autorização de Fornecimento, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento contratual decorrente.

5.2. O prazo geral para entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento/Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA, ressalvados os produtos perecíveis, de consumo diário ou sujeitos a cronograma específico, para os quais prevalecerão os prazos, horários e periodicidades definidos neste Termo de Referência e/ou na respectiva Ordem de Fornecimento.

5.3. Para os produtos de fornecimento diário ou periódico, especialmente pães e demais produtos de panificação, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados, congelados e outros gêneros perecíveis, as entregas deverão observar a frequência estabelecida pela Fundação Hospitalar, de acordo com o consumo, capacidade de armazenamento, planejamento do Serviço de Nutrição e Dietética – SND e necessidade de preservação do frescor e da qualidade dos alimentos.

5.4. O prazo de entrega poderá, excepcionalmente, ser prorrogado, mediante solicitação formal da CONTRATADA, apresentada antes do seu término, acompanhada da respectiva justificativa e condicionada à expressa aceitação da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

5.5. A prorrogação prevista no item anterior não será admitida quando puder comprometer a continuidade do fornecimento das refeições, o abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética ou a execução regular das atividades hospitalares, especialmente em relação aos gêneros alimentícios perecíveis ou de consumo diário.

5.6. Os produtos deverão ser entregues rigorosamente de acordo com as características, especificações, unidades de fornecimento, quantidades, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na proposta da CONTRATADA, na Ata de Registro de Preços e na respectiva Ordem de Fornecimento.

5.7. Os produtos deverão ser entregues na sede da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, situada na Avenida Pedro Álvares Cabral, nº 140, Bairro Veredas, Janaúba/MG, CEP 39.440-065, de segunda-feira a sábado, observados os seguintes horários:

a) pães e demais produtos de panificação destinados ao consumo diário: entrega até as 06h00, no local indicado pela Fundação Hospitalar, em razão de sua utilização no preparo e distribuição das refeições;

b) demais gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos refrigerados ou congelados, descartáveis, materiais de limpeza e demais mercadorias: entrega das 07h00 às 17h00, no Almoxarifado ou em outro local previamente indicado pela Fundação Hospitalar, conforme cronograma estabelecido;

c) a recarga/fornecimento de GLP deverá ocorrer no local indicado pela Administração, observadas as condições de segurança, acesso e armazenamento, bem como o prazo estabelecido na respectiva Ordem de Fornecimento.

5.8. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todas as despesas necessárias ao cumprimento do objeto, incluindo transporte, frete, carga, descarga, acondicionamento, embalagens, conservação, refrigeração ou congelamento quando necessários, tributos, encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, seguros e quaisquer outros custos necessários à perfeita execução do fornecimento, não sendo admitida cobrança adicional à Administração.

5.9. A Fundação Hospitalar de Janaúba/MG não aceitará a imposição de condições restritivas pela CONTRATADA, tais como faturamento mínimo, quantidade mínima por pedido, valor mínimo de entrega, limitação de dias ou horários distintos daqueles previstos no Termo de Referência ou quaisquer outras exigências comerciais que possam dificultar o atendimento das necessidades da instituição.

Qualidade, validade e condições dos gêneros alimentícios

5.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues próprios para o consumo humano, dentro do prazo de validade, em perfeitas condições higiênico-sanitárias, com características de aparência, odor, textura, consistência, coloração e demais atributos compatíveis com o produto, não sendo admitidos alimentos deteriorados, impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações estabelecidas.

5.11. Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, limpas, adequadamente lacradas e sem sinais de violação, umidade, vazamento, estufamento, ferrugem, perfuração, contaminação ou qualquer outra condição capaz de comprometer sua qualidade ou segurança.

5.12. Os produtos industrializados deverão apresentar rotulagem legível e em conformidade com a legislação aplicável, contendo, conforme a natureza do produto, identificação, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações do fabricante e demais informações obrigatórias.

5.13. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período estimado para sua utilização, de modo a evitar perdas e desperdícios. Quando houver percentual mínimo de validade remanescente definido nas especificações de determinado item, a CONTRATADA deverá observá-lo integralmente.

5.14. Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação e temperatura, preservando-se a cadeia de frio quando aplicável, não sendo aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento, deterioração ou conservação inadequada.

5.15. As carnes e demais produtos de origem animal deverão apresentar procedência regular e atender às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis, devendo ser entregues devidamente acondicionados, identificados e mantidos nas condições de temperatura adequadas à respectiva categoria.

5.16. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão apresentar condições adequadas de frescor, maturação, integridade, higiene e qualidade, compatíveis com sua utilização na alimentação hospitalar, não sendo aceitos produtos excessivamente maduros, deteriorados, murchos, fermentados, mofados, lesionados, com presença de pragas ou em condições incompatíveis com o consumo.

5.17. Os pães e demais produtos de panificação deverão ser entregues frescos e próprios para consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas, devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação durante o transporte e a entrega.

5.18. Os materiais descartáveis e produtos de limpeza deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e devidamente identificadas, observando-se as especificações técnicas e, quando aplicável, as exigências de registro, notificação ou regularização perante os órgãos competentes.

5.19. Não serão recebidos produtos vencidos, deteriorados, contaminados, com embalagens violadas ou danificadas, em condições inadequadas de conservação ou transporte, com características incompatíveis com as especificações ou que apresentem qualquer circunstância capaz de comprometer sua qualidade, segurança ou utilização.

5.20. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus adicional para a Fundação Hospitalar, no prazo determinado pela Administração, considerando a natureza, perecibilidade e urgência do produto.

5.21. Quando a recusa envolver pães, carnes, hortifrutigranjeiros, produtos refrigerados ou congelados ou qualquer outro gênero necessário à preparação das refeições do mesmo dia, a substituição deverá ocorrer imediatamente ou no prazo determinado pelo Serviço de Nutrição e Dietética, de modo a não comprometer o preparo e a distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e demais usuários atendidos pela instituição.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade 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.

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

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa 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.

Fiscalização

6.5. 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) indicados pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a

exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.3. Multa:

7.3.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 20% (vinte por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias

7.3.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.3.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.3.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 25% (vinte e cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.3.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.3.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 20% (vinte por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.3.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.3.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 08% (oito por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação .

7.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.5. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.8. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.10. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

7.11. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.12. Na aplicação das sanções serão considerados

a- a natureza e a gravidade da infração cometida;

b- as peculiaridades do caso concreto;

c- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d-os danos que dela provierem para o Contratante;

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

7.13. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, 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 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.14. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.15. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas

7.17. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante.

8. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTOS E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. 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.

8.2. 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 (um) 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.

8.4. 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.

8.5. 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 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6. O prazo para a solução, pelo contratado, 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.

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

Liquidação

8.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.9. 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 2021.

8.10. 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:

8.10.1. o prazo de validade;

8.10.2. a data da emissão;

8.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.10.5. o valor a pagar; e

8.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. 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 o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, 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 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

8.14. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

8.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

8.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

8.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

8.22. O contratado 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.

Cessão de crédito

8.23. Não será admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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 **VALOR POR ITEM**, por registro de preço.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., mediante solicitação formal durante a vigência da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, observadas as condições, prazos e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no edital.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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.

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

9.9. 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

9.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.13. 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.

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

9.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.16. 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;

9.17. 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.

9.18. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

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

Qualificação Técnica

9.20. Atestado (s)/ certidão (ões) de capacidade técnico-operacional, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) o fornecimento anterior pertinente e compatível com o objeto desta licitação, independentemente de quantitativos, com caracterização do bom desempenho da licitante.

9.20.1. O (s) atestado (s) ou certidão (ões) deverá (ão) ser apresentado (s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado (s) por autoridade ou representante de quem o (s) expediu, com a devida identificação, não lhe sendo exigido prazo de validade.

9.21. Gás: Certificado de posto Revendedor emitido pela ANP (Agência Nacional do Petróleo).

9.22. Limpa Alumínio:

9.22.1. Comprovação da regularização do produto junto à ANVISA, mediante registro ou notificação, conforme sua classificação e legislação sanitária vigente. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

9.22.2. Autorização de funcionamento/AFE da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Ministério da Saúde) para empresas fabricantes ou distribuidoras de saneantes. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

9.22.3. Cópia da licença sanitária estadual ou municipal dos respectivos estabelecimentos dos fabricantes ou distribuidores de saneantes. Nos casos de isenção, apresentar documentação comprobatória da respectiva isenção, emitida pelo órgão competente.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.23. São obrigações da CONTRATANTE:

9.23.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência, instrumento convocatório, proposta apresentada, Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual;

9.23.2. Emitir as Autorizações de Fornecimento, ordens de fornecimento ou instrumentos equivalentes, indicando os itens, quantitativos, local e demais condições necessárias à entrega;

9.23.3. Receber os itens nos prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, realizando a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues;

9.23.4. Verificar, no ato do recebimento e quando aplicável, a integridade das embalagens, identificação do produto, fabricante, número do lote, prazo de validade, registro perante a autoridade sanitária competente e demais requisitos estabelecidos para cada item;

9.23.5. Recusar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações, quantidades, condições de conservação, validade ou demais exigências estabelecidas na contratação;

9.23.6. Notificar formalmente a CONTRATADA acerca de quaisquer irregularidades constatadas no fornecimento, fixando prazo para correção, substituição ou adoção das providências cabíveis;

9.23.7. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação por meio de servidor(es) formalmente designado(s), nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021;

9.23.8. Fornecer à CONTRATADA as informações necessárias à adequada execução do objeto;

9.23.9. Efetuar o pagamento dos produtos efetivamente recebidos e aceitos, nos prazos e condições estabelecidos no instrumento convocatório e contratual;

9.23.10. Aplicar as sanções administrativas cabíveis quando constatado o descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.24. São obrigações da CONTRATADA:

9.25.1. Fornecer os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, GLP e demais itens integrantes do objeto em estrita conformidade com as especificações, unidades de fornecimento, quantitativos

solicitados, prazos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta apresentada, na Ata de Registro de Preços e/ou no instrumento contratual.

9.25.2. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade, procedência, segurança, conservação, acondicionamento e regularidade sanitária dos produtos fornecidos, garantindo que estejam próprios e adequados à finalidade a que se destinam.

9.25.3. Fornecer somente produtos novos, próprios para consumo ou utilização, conforme a natureza do item, em perfeitas condições de conservação e uso, devidamente acondicionados, identificados e com embalagens íntegras, quando aplicável, sem sinais de violação, avarias, contaminação, deterioração, adulteração ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade ou segurança.

9.25.4. Garantir que os gêneros alimentícios, produtos de higiene e limpeza e demais itens sujeitos ao controle sanitário possuam registro, notificação, regularização ou dispensa perante os órgãos competentes, quando exigível, observando integralmente a legislação sanitária aplicável.

9.25.5. Garantir que as carnes, derivados e demais produtos de origem animal sejam provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária competente, quando exigível, mantendo as condições higiênico-sanitárias necessárias durante o armazenamento, transporte e entrega.

9.25.6. Fornecer os produtos hortifrutigranjeiros em condições adequadas de frescor, maturação, higiene, integridade e qualidade, livres de deterioração, podridão, sujidades excessivas, pragas, odores anormais ou quaisquer características incompatíveis com sua utilização na alimentação hospitalar.

9.25.7. Manter, durante o transporte e até a efetiva entrega, as condições de temperatura, conservação, higiene, acondicionamento e segurança exigidas para cada categoria de produto, especialmente para carnes, produtos refrigerados, congelados, laticínios, produtos de padaria e demais alimentos perecíveis.

9.25.8. Assegurar, quando aplicável, a manutenção da cadeia de frio, utilizando veículos, equipamentos, recipientes e demais meios adequados à conservação dos produtos refrigerados ou congelados, de forma a preservar sua qualidade e segurança até o recebimento pela CONTRATANTE.

9.25.9. Realizar o transporte dos gêneros alimentícios em veículos apropriados, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos transportados, adotando medidas destinadas a impedir contaminação, deterioração, contato com substâncias incompatíveis ou qualquer situação capaz de comprometer a segurança dos alimentos.

9.25.10. Entregar os produtos industrializados devidamente identificados e rotulados, contendo, quando aplicável, informações relativas à denominação do produto, composição, conteúdo líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente.

9.25.11. Observar os prazos mínimos de validade estabelecidos no Termo de Referência, quando aplicáveis, não sendo admitidos produtos cuja validade remanescente seja incompatível com o consumo previsto pela Fundação Hospitalar, salvo situação excepcional previamente analisada e expressamente aceita pela CONTRATANTE.

9.25.13. Fornecer os materiais descartáveis em conformidade com as especificações estabelecidas, observando, especialmente nos produtos destinados ao contato com alimentos, os requisitos de higiene, resistência, composição, integridade e segurança aplicáveis.

9.25.14. Fornecer os produtos de higiene e limpeza em suas embalagens originais, devidamente identificadas, lacradas e em condições adequadas de utilização, observando as normas sanitárias e de segurança aplicáveis, inclusive quanto ao armazenamento, transporte e manuseio.

9.25.15. No fornecimento ou recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, cumprir integralmente as normas técnicas, regulatórias e de segurança aplicáveis, mantendo válidas as autorizações, licenças e demais requisitos exigíveis para o exercício da atividade e adotando todos os procedimentos necessários à segurança durante o transporte, entrega e abastecimento.

9.25.16. Realizar as entregas de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., mediante Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, não podendo exigir aquisição integral dos quantitativos estimados ou registrados.

9.25.17. Cumprir rigorosamente os prazos, locais, horários e condições de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE, considerando a natureza essencial e contínua dos serviços hospitalares e a necessidade de manutenção do abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética e dos demais setores da Fundação.

9.25.18. Substituir, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE, os produtos recusados em razão de qualidade inadequada, deterioração, avarias, contaminação, divergência de especificação, peso ou quantidade incorretos, embalagem violada, prazo de validade incompatível, temperatura inadequada ou qualquer outra desconformidade, dentro do prazo estabelecido pela Administração e compatível com a criticidade do produto.

9.25.19. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência capaz de comprometer ou atrasar o fornecimento, apresentando as respectivas justificativas e adotando tempestivamente as providências necessárias para minimizar os impactos e preservar a continuidade do abastecimento.

9.25.20. Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas à execução do objeto, incluindo transporte, carga, descarga, frete, seguros, tributos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos, não cabendo à CONTRATANTE qualquer pagamento adicional além dos valores regularmente contratados.

9.25.21. Manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, inclusive licenças, registros, autorizações e demais documentos sanitários ou regulatórios exigíveis em razão da natureza dos produtos fornecidos.

9.25.22. Cumprir as determinações regularmente emitidas pelo Gestor e pelos Fiscais da contratação, prestando tempestivamente todas as informações, esclarecimentos e documentos solicitados para acompanhamento e fiscalização da execução.

9.25.23. Permitir e colaborar com a realização dos procedimentos de conferência quantitativa e qualitativa no momento do recebimento, inclusive verificação de peso, quantidade, integridade, temperatura, validade, lote, características organolépticas e demais requisitos pertinentes à natureza de cada produto.

9.25.24. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto, na forma da legislação aplicável, sem prejuízo das demais responsabilidades contratuais e legais.

9.25.25. Não transferir a terceiros as obrigações assumidas na contratação em desacordo com as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

9.25.26. Cumprir integralmente a legislação sanitária, alimentar, ambiental, trabalhista, de transporte e de segurança aplicável aos produtos integrantes da contratação, observando as exigências específicas de cada categoria.

9.25.27. Atender prontamente às determinações relacionadas a recolhimentos, interdições, alertas sanitários, desvios de qualidade ou outras medidas determinadas pelos órgãos competentes, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência que envolva produtos fornecidos à Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

9.25.28. Assegurar a rastreabilidade dos produtos, quando aplicável, especialmente por meio da identificação de fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, mantendo condições para identificação e eventual recolhimento dos produtos fornecidos.

9.25.29. Garantir que eventual substituição de produto, marca, apresentação ou fabricante somente ocorra quando previamente autorizada pela CONTRATANTE, quando essa alteração puder interferir nas especificações, composição, qualidade, rendimento, características nutricionais ou demais requisitos considerados na aceitação da proposta.

9.25.30. Adotar todas as providências necessárias para assegurar a regularidade e continuidade do fornecimento, considerando que os produtos objeto da contratação são essenciais ao funcionamento da Fundação Hospitalar, especialmente à produção e distribuição das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e demais usuários autorizados.

9.25.31. Observar as boas práticas aplicáveis à fabricação, manipulação, armazenamento, transporte e distribuição dos produtos, conforme a respectiva categoria, adotando medidas destinadas à prevenção

de contaminação física, química ou biológica, especialmente em relação aos gêneros alimentícios destinados à alimentação hospitalar.

9.25.32. Responsabilizar-se pela imediata correção de quaisquer irregularidades identificadas durante a execução, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou instrumento equivalente e na Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, por se tratar de procedimento licitatório na modalidade pregão, no qual o sigilo do orçamento estimado constitui medida legítima para preservação da competitividade do certame.

10.2. Assim, a adoção do sigilo do valor estimado visa evitar comportamento oportunista, alinhamento de preços e conluio, contribuindo para o aumento da competitividade, para a obtenção de preços mais vantajosos e para a proteção do interesse público, sem prejuízo da transparência, uma vez que o valor será disponibilizado integralmente após a fase de julgamento.

10.3. Ressalta-se que a estimativa de preços foi elaborada com base em pesquisa de mercado idônea, observando metodologia adequada, fontes válidas e critérios objetivos, permanecendo devidamente registrada e acessível aos órgãos de controle interno e externo, nos termos da legislação vigente.

10.4. A adoção do sigilo orçamentário encontra respaldo nos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e vantajosidade, harmonizando-se com o dever de transparência e controle da Administração Pública.

10.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

10.5.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Fundação Hospitalar de Janaúba-MG.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1500001002. Ficha: 1375.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1501000000. Ficha: 1376.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1600000000. Ficha: 1377.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1621000000. Ficha: 1378.

Janaúba/MG, 20 de Julho 2026.

_____
Joyce Fernandes Lima
Nutricionista RT

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: Joyce Fernandes Lima		**CPF:** [redacted]
Telefone: 38 3821-1138, ramal 2015	**Celular:** [redacted]	**E-mail:** snd@hrjanauba.com.br
Unidade: Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Regional de Janaúba		

INFORMAÇÕES GERAIS

ORGÃO GERENCIADOR:
Fundação Hospitalar de Janaúba

Objeto:
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG

Dotação Orçamentária:

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1500001002. Ficha: 1375.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1501000000. Ficha: 1376.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1600000000. Ficha: 1377.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1621000000. Ficha: 1378.

1. INTRODUÇÃO

O presente documento tem por finalidade apresentar o Estudo Técnico Preliminar – ETP, destinado a identificar e avaliar alternativas para solucionar a necessidade de manutenção do abastecimento regular, contínuo, seguro e tempestivo do Serviço de Nutrição e Dietética e dos demais setores da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, diante do risco de insuficiência ou ruptura dos estoques de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza e Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, indispensáveis ao funcionamento da instituição.

O Estudo Técnico Preliminar constitui instrumento da fase de planejamento da contratação e tem como objetivo caracterizar o problema a ser resolvido, identificar as necessidades da Administração, avaliar as soluções disponíveis no mercado e demonstrar a viabilidade técnica, operacional e econômica da alternativa que se revele mais adequada ao interesse público, subsidiando a posterior definição da solução e das condições da contratação, em consonância com o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A Fundação Hospitalar de Janaúba constitui unidade pública de referência regional na prestação de serviços hospitalares de média e alta complexidade, integrando a Rede de Atenção à Saúde do Sistema Único de Saúde – SUS. Atualmente, a instituição dispõe de 130 leitos hospitalares e presta atendimento à população de Janaúba e de outros 14 municípios da região, desenvolvendo atividades que abrangem urgência e emergência, internações clínicas e cirúrgicas, unidade de terapia intensiva, centro cirúrgico, hemodiálise, oncologia e demais serviços especializados.

Nesse contexto, o Serviço de Nutrição e Dietética – SND desempenha função essencial na estrutura assistencial da Fundação Hospitalar, sendo responsável pelo planejamento, produção e distribuição da alimentação destinada aos pacientes, observadas suas necessidades nutricionais e condições clínicas, além do atendimento aos acompanhantes e demais usuários autorizados, conforme as rotinas institucionais.

A alimentação hospitalar constitui parte integrante da assistência à saúde e não pode ser compreendida como atividade meramente acessória. A adequada oferta de refeições contribui diretamente para a manutenção e recuperação do estado nutricional, resposta ao tratamento, prevenção de complicações e recuperação clínica dos pacientes, especialmente daqueles internados por períodos prolongados ou submetidos a tratamentos que demandem necessidades nutricionais específicas.

Além dos gêneros alimentícios propriamente ditos, o funcionamento regular do Serviço de Nutrição e Dietética depende da disponibilidade de um conjunto integrado de produtos e insumos, compreendendo hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos destinados à higienização dos ambientes, utensílios e superfícies, bem como GLP utilizado nas atividades de preparo e produção das refeições.

A necessidade apresenta caráter contínuo, essencial e variável, uma vez que o consumo está diretamente relacionado ao número de pacientes internados, taxa de ocupação dos leitos, permanência hospitalar, perfil clínico e nutricional dos pacientes, quantidade de acompanhantes autorizados, número de refeições produzidas diariamente e demais demandas decorrentes do funcionamento da instituição.

Essa variabilidade torna necessária a adoção de planejamento capaz de compatibilizar os quantitativos adquiridos com o consumo efetivamente apresentado, especialmente porque parcela significativa dos gêneros alimentícios possui prazo de validade reduzido e elevada perecibilidade, exigindo reposições frequentes e controle rigoroso das condições de armazenamento e conservação.

Nesse cenário, identifica-se como problema central o risco de desabastecimento ou insuficiência dos produtos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, situação capaz de comprometer a produção e distribuição regular das refeições destinados aos pacientes e demais usuários atendidos pela instituição.

A indisponibilidade de gêneros alimentícios poderá comprometer a execução dos cardápios planejados, exigir substituições não programadas e dificultar o atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes.

A disponibilidade dos materiais descartáveis também se mostra necessária para o adequado acondicionamento, distribuição e utilização das refeições e demais atividades relacionadas ao Serviço de Nutrição e Dietética, devendo tais produtos apresentar características compatíveis com sua finalidade e, quando destinados ao contato com alimentos, atender aos requisitos sanitários pertinentes.

Igualmente relevante é a manutenção do fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, considerando sua utilização como fonte energética nas atividades de preparo e cocção dos alimentos. Eventual interrupção de seu fornecimento poderá comprometer diretamente a capacidade operacional da cozinha hospitalar e, consequentemente, a produção regular das refeições.

A ausência ou insuficiência dos produtos abrangidos pela necessidade poderá ocasionar, entre outros impactos, comprometimento da produção e distribuição das refeições hospitalares; dificuldade no cumprimento dos cardápios; redução da capacidade de atendimento das necessidades nutricionais específicas dos pacientes; comprometimento das condições de higiene e segurança dos alimentos; paralisação ou redução das atividades da cozinha hospitalar por ausência de GLP; e necessidade de aquisições emergenciais para recomposição dos estoques.

Além dos impactos assistenciais e operacionais, eventual insuficiência dos estoques poderá gerar necessidade de contratações pontuais ou emergenciais, reduzindo a capacidade de planejamento, aumentando os custos administrativos e comprometendo a previsibilidade das aquisições. Em sentido contrário, a formação excessiva de estoques também deve ser evitada, principalmente em relação aos alimentos perecíveis, diante dos riscos de vencimento, deterioração, perda da qualidade, desperdício e utilização ineficiente dos recursos públicos.

O problema a ser solucionado envolve, portanto, a necessidade de estabelecer mecanismo de abastecimento capaz de proporcionar equilíbrio entre disponibilidade, qualidade, segurança alimentar e racionalização dos estoques, permitindo reposições tempestivas e parceladas conforme o consumo

efetivamente verificado, sem gerar armazenamento excessivo e, simultaneamente, reduzindo o risco de ruptura do abastecimento.

A solução a ser estudada deverá considerar, ainda, as particularidades de cada grupo de produtos, especialmente quanto à qualidade, procedência, regularidade sanitária, prazo de validade, características nutricionais, condições higiênico-sanitárias, embalagem, acondicionamento, transporte, armazenamento, temperatura e conservação, além dos requisitos específicos aplicáveis aos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, aos produtos de higiene e limpeza e ao fornecimento de GLP.

A necessidade encontra fundamento também na essencialidade da alimentação para a adequada prestação da assistência hospitalar, considerando o direito à saúde, assegurado pelos arts. 6º e 196 da Constituição Federal, e a segurança alimentar e nutricional, disciplinada pela Lei Federal nº 11.346/2006. No ambiente hospitalar, a disponibilização regular de alimentação adequada integra as condições materiais necessárias à prestação de assistência segura, contínua e humanizada aos usuários do SUS.

Assim, o presente Estudo Técnico Preliminar busca analisar as alternativas disponíveis para assegurar condições adequadas de abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética e dos demais setores envolvidos, permitindo à Administração identificar a solução que melhor responda ao problema sob os aspectos assistencial, nutricional, sanitário, técnico, logístico, operacional e econômico.

Pretende-se, dessa forma, subsidiar a posterior definição do objeto, dos quantitativos estimados, da estratégia de fornecimento, dos requisitos de qualidade e das demais condições da contratação, de maneira compatível com as necessidades da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., assegurando a continuidade da alimentação hospitalar, a segurança alimentar e nutricional, as condições adequadas de higiene, o regular funcionamento da cozinha hospitalar e a utilização eficiente dos recursos públicos, em consonância com o planejamento previsto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. REFERÊNCIA LEGAL

2.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

2.1.1. Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2.1.2. Lei Complementar n.° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.° 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.° 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n.° 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.° 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n.° 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.° 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n.° 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;

2.1.3. Decreto Municipal nº 120 de 20 de Dezembro de 2023.

2.1.4. Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 (Lei Orgânica da Saúde), que dispõe sobre a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde – SUS;

2.1.5. Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e estabelece o direito humano à alimentação adequada, compreendendo o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente.

2.1.6. Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, aplicável aos produtos e atividades sujeitos ao controle sanitário abrangidos pela contratação.

2.1.7. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no que for aplicável às atividades relacionadas ao recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, conservação e distribuição de alimentos.

2.1.8. Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, no que aplicável, que dispõe sobre procedimentos operacionais padronizados e boas práticas relacionadas aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

2.1.9. Normas sanitárias expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA relativas à identidade, qualidade, segurança, rotulagem, regularização, fabricação, armazenamento, transporte e comercialização dos alimentos, materiais destinados ao contato com alimentos, produtos de higiene e

2.1.10. Normas expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e pelos respectivos serviços de inspeção competentes, quando aplicáveis aos produtos de origem animal, especialmente carnes, derivados, laticínios e demais produtos sujeitos à inspeção sanitária.

2.1.11. Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e suas alterações, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

2.1.12. Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA, e suas alterações, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, quando aplicável aos itens objeto da contratação.

2.1.13. Regulamentação sanitária vigente aplicável às fórmulas para nutrição enteral, inclusive quanto à composição, qualidade, segurança, regularização, rotulagem, fabricação, armazenamento e transporte.

2.1.14. Regulamentação sanitária vigente aplicável aos produtos saneantes, de higiene e limpeza, inclusive quanto à regularização perante a ANVISA, fabricação, rotulagem, acondicionamento, armazenamento, transporte e utilização segura.

2.1.15. . Normas sanitárias aplicáveis aos materiais, embalagens e utensílios destinados a entrar em contato direto com alimentos, quando integrantes do objeto, visando assegurar que os materiais descartáveis utilizados não ofereçam riscos à segurança dos alimentos ou à saúde dos usuários.

2.1.16. Lei Federal nº 9.478, de 6 de agosto de 1997, e regulamentações expedidas pela Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis – ANP, no que forem aplicáveis à comercialização, distribuição, transporte e fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP.

2.1.17. Normas técnicas expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO e demais órgãos competentes, quando aplicáveis aos produtos, embalagens, recipientes, instalações, transporte e condições de segurança relacionados ao objeto.

2.1.18. Demais normas federais, estaduais e municipais de vigilância sanitária, segurança alimentar e nutricional, inspeção de produtos de origem animal, saúde, meio ambiente e segurança, bem como regulamentos técnicos específicos incidentes sobre cada categoria de produto abrangida pela contratação.

3. OBJETO:

3.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG. conforme descrição e quantidades a seguir:

ITEM	CÓDIGO CNBS	NOME	UNID.	QUANT.
CARNES				
1	-	CARNE SUÍNA BISTECA: CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADA, EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE, OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	900
2	448170	CARNE SUÍNA: CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, FRESCA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3.900
3	450651	LINGUIÇA SUÍNA: LINGUIÇA SUINA. PEQUENA QUANTIDADE	KG	1.920

		DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG E 5 KG. DEVE APRESENTAR SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.		
4	454340	CARNE BOVINA MÚSCULO: CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO, MAGRO, RESFRIADA, SEM GORDURA E SEBO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.	KG	3000
5	480370	CARNE BOVINA PATINHO: CARNE BOVINA CORTE PATINHO, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	4.200
6	447514	CARNE SUÍNA COSTELA: CARNE SUÍNA, COM OSSO, TIPO COSTELA, CORTADA EM PEQUENOS PEDAÇOS, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	900
7	447617	FILÉ DE FRANGO: FILÉ DE FRANGO CONGELADO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	1.900
8	447619	COXINHA DA ASA: COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG, CONTENDO. SOMENTE A COXINHA DA ASA. A AVE DEVE SER ABATIDA EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE MÁXIMA DE 8 (OITO) SEMANAS, COM AUSÊNCIA DE PENAS E PENUGENS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	1.850
9	447638	FRANGO COXA/ SOBRECOXA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES,	KG	8600

		COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
HORTIFRUTIGRANJEIROS				
10	611980	ALHO: ALHO, DE 1º QUALIDADE, APRESENTAÇÃO NATURAL, EM CABEÇA, TAMANHO MÉDIO, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TIPO BRANCO.	KG	750
11	463784	CEBOLA BRANCA: CEBOLA TIPO BRANCA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	750
12	463812	PIMENTÃO: PIMENTÃO TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE. DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	310
13	463806	TOMATE: TOMATE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.300
14	463885	CHEIRO VERDE: CEBOLINHA E COENTRO, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 250 GRAMAS.	MAÇO	1200
15	463876	SEMENTE DE COENTRO VERDE: COENTRO EM MAÇOS COM CACHOS DE SEMENTES VERDES DE 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, DE PESO MÍNIMO DE 200G.	MAÇO	960
16	467424	ABÓBORA JAPONESA: ABÓBORA JAPONESA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2400
17	463749	ABOBRINHA ITALIANA: ABÓBORA ITALIANA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	960
18	463778	CHUCHU: CHUCHU TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2400

19	612820	BATATA INGLESA: BATATA INGLESA COMUM, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2500
20	617162	BATATA DOCE: BATATA DOCE, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2000
21	463813	MANDIOCA: MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, DE 1ª QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE ANORMAL.	KG	2500
22	463768	BETERRABA: BETERRABA, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.600
23	463773	CENOURA: CENOURA, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2500
24	463766	BERINJELA: BERINJELA DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADAS, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	250
25	463810	PEPINO: PEPINO COMUM, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	960
26	481412	INHAME: INHAME, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	300
27	463792	QUIABO VERDE: QUIABO VERDE, LISO, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, SEM FIBRAS, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM	KG	960

		PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
28	481121	REPOLHO BRANCO: REPOLHO BRANCO, NOVO DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, GRAÚDO.	KG	1600
29	463833	ALFACE: ALFACE VERDE, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.	MAÇO	1440
30	481109	COUVE MANTEIGA: COUVE MANTEIGA, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.	MAÇO	1440
31	467577	OVOS BRANCOS: OVO DE GALINHA, CASCA LIMPA, RESISTENTE, SEM DEFORMAÇÕES, TRINCAS OU SUJIDADES, PRÓPRIO PARA O CONSUMO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 1 DÚZIA.	DZ	290
32	464443	ABACAXI: ABACAXI PÉROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	UND	800
33	464392	GOIABA: GOIABA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	450
34	464340	ACEROLA: ACEROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE	KG	150

		SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.		
35	464398	LIMÃO TAITI: LIMÃO TAITI, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	210
36	482949	MAÇÃ NACIONAL: MAÇA NACIONAL, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	210
37	467418	MAMÃO FORMOSA: MAMÃO FORMOSA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	480
38	464407	MANGA: MANGA PALMER, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	480

39	464415	MARACUJÁ: MARACUJÁ, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	750
40	467419	MELANCIA: MELANCIA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, REDONDA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	350
41	467420	MELÃO: MELÃO, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	400
GÊNEROS ALIMENTICIOS				
42	603269	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTALIZADO, NA COR BRANCA, DE SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 5 KG, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM RDC Nº 360/03 - ANVISA.	PCT	750
43	625668	ADOÇANTE LÍQUIDO: ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE SACARINA E CICLAMATO DE SÓDIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES. DE ACORDO COM A PORTARIA 38 DE 13/01/98 DA ANVISA E NTA 83(DECRETO 12.486/78). EMBALAGEM COM 100ML.	FRASCOS	200
44	460501	AVEIA EM FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 500GR INGREDIENTE: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	15
45	453785	AMIDO DE MILHO: AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM	KG	200

		EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.		
46	474371	ARROZ INTEGRAL: LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT 1KG.	PCT	750
47	472895	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA: POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 05 KG.	PCT	2000
48	478822	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO DA AZEITONA, ACIDEZ MENOR QUE 1 COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEADO, QUE POSSAM SER NOVAMENTE TAMPADAS APÓS ABERTA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO DE COR ESCURA DE 500 ML.	UND	20
49	-	BOLACHA DE DOCE TIPO MAISENA: BISCOITO TIPO MAISENA, SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	PCT	1.900
50	-	BOLACHA DE SAL: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	PCT	1.900
51	618302	CAFÉ TORRADO E MOIDO: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DE CAFÉ, TIPO FORTE, APRESENTAÇÃO MOÍDO. TIPO EMBALAGEM Á VÁCUO EM PACOTE DE 500 GRAMAS, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 2 MESES ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. APRESENTAR LAUDOS LABORATORIAIS CREDENCIADOS PELA ANVISA OU ACREDITADOS PELO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A	PCT	1.900

		PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
52	-	CANELA EM PAU: CONDIMENTO CANELA EM PAU, CANELA EM CASCA, CONDIMENTO NATURAL, ALIMENTAÇÃO.	KG	20
53	463690	CANJICA DE MILHO BRANCA: CANJICA DE MILHO BRANCA, PACOTE DE 500 G.	PCT	40
54	-	CANJIQUINHA: CANJIQUINHA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	PCT	260
55	463877	COENTRO MOÍDO: COENTRO MOÍDO PARA USO CULINÁRIO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE 1KG. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	70
56	8925	COCO RALADO: COCO RALADO, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DA FÁBRICA COM 100G, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	PCT	30
57	462101	COLORAU: CONDIMENTO, TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA URUCUM, EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS,LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO CARACTERÍSTICO.	KG	400
58	233880	ERVA DOCE: ERVA DOCE PARA USO CULINÁRIO, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 1KG, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	360
59	-	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO APROXIMADO 350G.	UND	80
60	459009	FARINHA DE MANDIOCA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA	PCT	190

		DE ENTREGA. PACOTE DE 1KG.		
61	480337	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 01 KG.	PCT	120
62	464553	FEIJÃO CARIOCA: FEIJÃO CARIOCA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KG	PCT	4.500
63	8920	FERMENTO EM PÓ: FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, EMBALAGEM DE 250 G.	UND	30
64	470688	FUBÁ DE MILHO FINO: FUBÁ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, COR AMARELA, MATÉRIA PRIMA MILHO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 KG.	PCT	250
65	-	GELATINA DIET: GELATINA EM PÓ, SABOR VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 20G.	PCT	100
66	462729	GELATINA: GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 12G.	PCT	60
67	625631	LEITE CONDENSADO: LEITE CONDENSADO PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UND	30
68	-	LEITE DESNATADO: LEITE LÍQUIDO, PASTEURIZADO, DESNATADO, RICO EM CÁLCIO, EMBALAGEM TETRAPAK CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	LT	100

69	445998	LEITE ZERO LACTOSE: LEITE UHT SEMIDESNATADO COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- ZERO LACTOSE - NÃO CONTEM GLUTÉM. EMBALAGEM TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DE SERVIÇOS DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).	LT	50
70	448733	LEITE INTEGRAL: LEITE DE VACA, TIPO UHT, INTEGRAL. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LT	5.500
71	-	MACARRÃO INTEGRAL: MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	200
72	480341	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	1100
73	480341	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PADRE NOSSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	3.120
74	480341	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	PCT	480
75	459662	MAIONESE: MAIONESE TRADICIONAL 500 G. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	180
76	616858	MARGARINA VEGETAL: MARGARINA CREMOSA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE, POTE DE 1KG, LIPÍDIOS DE 45 A 60% ISENTA DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	850

77	462832	MILHO VERDE EM CONSERVA: MILHO VERDE, LATA DE 200 G, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DO VENCIMENTO.	LATA	240
78	19748	MILHO DE PIPOCA: MILHO DE PIPOCA, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EMBALAGEM 500 G. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PCT	10
79	9771	MINGAU DE CEREAIS: FARINHA DE CEREAIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA E MILHO), EMBALAGEM MÍNIMA DE 180 G.	PCT	600
80	469655	MOLHO INGLÊS: MOLHO INGLÊS 150 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	200
81	416665	ÓLEO DE SOJA: ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. 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. PESO LIQUIDO 900ML.	UND	1100
82	461092	SAL REFINADO: SAL REFINADO IODADO PARA CONSUMO DOMÉSTICO. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	850
83	381379	VINAGRE: VINAGRE, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML.	UNIDADE	150
PADARIA				
84	617553	PÃO DE SAL: PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	KG	5.900
85	602275	PÃO DE DOCE: PÃO DOCE DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO DE PÃO DOCE, SEM INCISÃO DA MASSA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	KG	2900
86	622653	BISCOITO DE QUEIJO: PRODUTO PREPARADO COM POLVILHO E QUEIJO. DEVERÃO ESTAR EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADO E DENTRO DE SACOLAS PLÁSTICAS DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS.	KG	100

		FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO MÉDIO DA UNIDADE ENTRE 30 A 50 GRAMAS.		
87	617630	BOLOS DIVERSOS: BOLO CASEIRO DE 1ª QUALIDADE, SABORES VARIADOS, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, SEM USO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS BOLOS DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	KG	100
MATERIAIS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA				
88	629998	COPO DESCARTÁVEL 200 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 200ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	9.800
89	623690	COPO DESCARTÁVEL 300 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 300ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	400
90	450213	MARMITEX ISOPOR 750 ML C/ TAMPA: MARMITEX MANUAL DESCARTÁVEL 750 ML. MATERIAL EM ISOPOR ACOMPANHADO DE TAMPA. EMBALAGENS COM 100 UNIDADES.	FRD	1500
91	-	CANUDO DESCARTÁVEL: CANUDO DESCARTÁVEL E ARTICULÁVEL, CONFECCIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20CM DE COMPRIMENTO POR 0,5CM DE DIÂMETRO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE DE 100 UNIDADES EM CADA PACOTE.	PCT	10
92	403521	GUARDANAPO DE PAPEL: GUARDANAPO DE PAPEL BRANCO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23 CM, COM BOA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, SEM FUROS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SUJIDADES, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES, CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E	PCT	790

		INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE.		
93	-	SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO (SACO PARA PÃO) SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO BRANCO 1/2KG, PACOTE COM 500 UNIDADES.	PCT	420
94	401617	PALITO DE DENTE: PALITO PARA DENTES DE MADEIRA, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	CX	20
95	-	SACO PLÁSTICO 01 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 16 X 29 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	BOBINA	36
96	-	SACO PLÁSTICO 05KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 05 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 28 X 42 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	BOBINA	40
97	-	SACO PLÁSTICO REFORÇADO 20 KG: SACO PLÁSTICO PRODUZIDO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, TRANSPARENTE DE 20KG, COM MATERIAL 100% HIGIÊNICO, ATÓXICO E INODORO. PODENDO SER COLOCADOS ALIMENTOS DIRETAMENTE DENTRO DOS SACOS PLÁSTICOS SEM CORRER RISCO DE CONTAMINAÇÃO. MEDINDO 40X60X0,08. CONTENDO 02KG.	PCT	240
98	-	SACO PLÁSTICO 10 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 10 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 34 X 50 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	BOBINA	70
99	-	PANO MULTIUSO: PANO DESCARTÁVEL PARA LIMPEZA TÉCNICA LEVE - ROLO. GRANDE CAPACIDADE DE ARRASTE E RETENÇÃO, SUA TRAMA EVITA QUE, AO RASGAR-SE, ELE SOLTE FIAPOS QUE PODEM COMPROMETER O PROCESSO DE LIMPEZA OU DANIFICAR EQUIPAMENTOS, COM PICOTE. BOBINA COM APROXIMADAMENTE 300 METROS X 33 CM. SUPORTE EM COMODATO.	BOBINA	12
100	-	FIBRA PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS (LIMPEZA PESADA): FIBRA DESENVOLVIDA ESPECIALMENTE PARA A LIMPEZA MANUAL ULTRA PESADA DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO IMPREGNADAS À SUPERFÍCIE DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA. TAMANHO APROXIMADO: 87MMX125MMX22MM.	UND	400
101	-	LIMPA ALUMÍNIO: LIMPA ALUMÍNIO 5L, APRESENTAR NOTIFICAÇÃO NA ANVISA.	UND	72
102	241343	FÓSFORO LONGOS: FÓSFORO MINIMO 5CM, ÁREA DE RISCAGEM COM VIDA ÚTIL COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PALITOS DA EMBALAGEM, CONTENDO MÍNIMO DE 240 PALITOS, ORIGINAL DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM, COM SELO DO INMETRO.	UND	180
103	-	COPO DE ISOPOR COM TAMPA 240ML: COPO DESCARTÁVEL, ISOPOR (POLIESTIRENO EXPANDIDO), COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 240ML, ACONDICIONADO EM MANGAS, E MASSA DE CADA COPO PESANDO NO MÍNIMO 2,25 GRAMAS, OS COPOS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM	FARDO	50

		ESPECIFICAÇÕES E ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, FUROS E DEFORMAÇÕES. FARDO COM 100UNID C/ TAMPA.		
104	437780	COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL: COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL; CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE TRANSPARENTE. MEDINDO NO MÍNIMO 160CM. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. PACOTE COM 50 UNIDADES.	PCT	3.700
105	622732	TAMPA PLASTICA DESCARTAVEL PARA COPO DE 200 ML. AS TAMPAS DEVEM SER HOMOGÊNEAS, ISENTAS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	PCT	450
106	479711	PAPEL ALUMÍNIO 30 CM X 7,5 M.	UNID	480
GÁS				
107	-	RECARGA GÁS COZINHA P45: BOTIJÕES P45 COM CARGA, TUBOS E CONEXÕES PARA GÁS CONFOR-ME DESENHO (TUBOS DE AÇO GALVANIZADO CLASSE PESADA NBR 5590 E CONEXÕES EM FERRO MALEÁVEL NBR 6925). REGULADOR INDUSTRIAL DE PRESSÃO DE 1º ESTÁGIO, PRESSÃO DE SAÍDA: 150KPA VAZÃO MÍNIMA DE 5KG/H. ROSCA NPT 3/4". SEM REGULAGEM DE PRESSÃO MANUAL E SEM MANÔMETRO.	UND	240

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., foi instituída pela Lei Municipal nº 1.932, de 03 de novembro de 2011, e teve seu Estatuto aprovado por meio do Decreto nº 121, da mesma data, sendo reconhecida como entidade de direito público privado, sem fins lucrativos, dotada de autonomia administrativa, financeira e jurídica. Sua sede encontra-se na Avenida Pedro Álvares Cabral, nº 140, Bairro Veredas, no município de Janaúba/MG, configurando-se como unidade hospitalar de utilidade pública, isenta de tributação municipal e detentora das prerrogativas atribuídas às entidades congêneres.

No âmbito da proteção constitucional do direito à saúde a todos, emerge o artigo 196 da Constituição da República:

> "Artigo 196 — A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao

acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação".

Apresentar um cardápio hospitalar tem vários objetivos, além de garantir sua nutrição adequada. A comida tem o poder de curar ou ajudar a fortalecer as defesas dos doentes e atender às suas necessidades nutricionais, mas também visa romper a sensação de isolamento dos doentes.

Sabe-se, porém, que a alimentação vai além da ingestão de nutrientes e se constitui como uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos, culturais e espirituais fundamentais na dinâmica social de sujeitos e grupos (PROENÇA, 2010).

Portanto, sendo a alimentação uma atividade que traz naturalmente consigo diversas significações e implicações que vão além da satisfação de necessidades fisiológicas do organismo, é essencial pensar a alimentação hospitalar além das dimensões nutricionais e higiênico-sanitárias como parte do cuidado humanizado, possibilitando assim a integração dos aspectos nutricionais aos fatores biopsicossociais e espirituais que os sujeitos-pacientes carregam em si (SOUSA et al., 2013).

Isso é ainda mais fundamental considerando que o período de internação é marcado por desconfortos e dificuldades impostos pela enfermidade e pelo ambiente, sendo um momento de fragilidade física e emocional para o paciente e seus familiares (DE ABREU et al., 2019).

É bem estabelecida a importância que a qualidade da alimentação hospitalar tem para a recuperação do estado nutricional e da saúde do paciente. Demárioetal. (2010) apontam que o rompimento dos sentidos e significados da alimentação leva à rejeição da alimentação, com consequente ingestão insuficiente de nutrientes pelo paciente, comprometendo seu estado nutricional e sua recuperação. Há ainda o problema do desperdício de alimentos nessas situações.

Atualmente, o Serviço de Nutrição e Dietética atende, em média, aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes por dia, contemplando diferentes refeições distribuídas ao longo da jornada alimentar, incluindo café da manhã, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia, conforme o perfil e a necessidade de cada usuário.

A alimentação hospitalar constitui parte integrante da assistência à saúde e desempenha função relevante na manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes, no suporte ao tratamento clínico, na prevenção de complicações relacionadas à inadequação nutricional e na promoção do bem-estar durante o período de internação.

Nesse contexto, a alimentação não deve ser compreendida exclusivamente sob a perspectiva do fornecimento de calorias e nutrientes. No ambiente hospitalar, aspectos como aceitação, variedade, apresentação, características sensoriais, hábitos alimentares, condições clínicas também interferem na ingestão alimentar e, consequentemente, na efetividade do cuidado nutricional.

A internação hospitalar constitui período de particular vulnerabilidade para o paciente, marcado não apenas pela enfermidade, mas também por mudanças na rotina, afastamento do convívio habitual, realização de procedimentos e adaptação ao ambiente hospitalar. Por essa razão, a alimentação adequada também integra as estratégias de humanização da assistência, devendo conciliar as necessidades nutricionais e terapêuticas com condições que favoreçam a aceitação das refeições.

Importância da alimentação para a recuperação do paciente

A oferta regular de alimentação nutricionalmente adequada contribui para fornecer os nutrientes necessários à manutenção das funções orgânicas e ao processo de recuperação, incluindo proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e demais componentes necessários conforme as características individuais dos pacientes.

Em pacientes hospitalizados, especial atenção deve ser conferida ao risco nutricional e à desnutrição, uma vez que o estado nutricional inadequado pode interferir negativamente na evolução clínica e na capacidade de recuperação.

Nesse sentido, a adequada assistência nutricional deve estar integrada às demais condutas terapêuticas adotadas pela equipe multiprofissional, garantindo que a alimentação oferecida seja compatível com as condições clínicas e necessidades nutricionais identificadas.

Segurança e qualidade dos alimentos

A segurança alimentar assume relevância ainda maior no ambiente hospitalar, considerando que parcela significativa dos consumidores é composta por pessoas com condições clínicas que podem aumentar sua vulnerabilidade às doenças transmitidas por alimentos.

Por essa razão, a contratação deverá assegurar o fornecimento de produtos que atendam aos requisitos de qualidade, procedência, integridade, higiene, conservação, validade, acondicionamento e transporte, observadas as normas sanitárias aplicáveis a cada categoria.

Os produtos perecíveis deverão receber especial atenção quanto à cadeia de conservação e às condições de entrega, especialmente carnes, laticínios, congelados, refrigerados, hortifrutigranjeiros e produtos de padaria.

O objetivo não consiste apenas em disponibilizar quantidade suficiente de alimentos, mas garantir que os produtos utilizados na preparação das refeições apresentem condições sanitárias e qualitativas compatíveis com sua utilização em ambiente hospitalar.

Continuidade do Serviço de Nutrição e Dietética

A alimentação dos pacientes constitui atividade de natureza contínua e não admite interrupções incompatíveis com a rotina hospitalar.

A Fundação funciona de maneira ininterrupta, inclusive aos sábados, domingos e feriados, razão pela qual o Serviço de Nutrição e Dietética necessita manter capacidade permanente para produção e distribuição das refeições previstas.

A insuficiência de gêneros alimentícios poderá comprometer a execução dos cardápios planejados, provocar substituições não programadas, e, em situações mais graves, comprometer a regularidade da alimentação oferecida aos pacientes.

Da mesma forma, a ausência de GLP, materiais descartáveis ou produtos de higiene e limpeza poderá afetar etapas essenciais relacionadas à produção, acondicionamento, distribuição e segurança das refeições.

Consequentemente, a necessidade administrativa deve ser compreendida de maneira integrada, abrangendo os diferentes insumos necessários à manutenção das condições operacionais do Serviço de Nutrição e Dietética.

Humanização e aceitação alimentar

A qualidade da alimentação hospitalar também possui relação com a humanização da assistência.

A alimentação integra a rotina cotidiana dos indivíduos e possui dimensões sociais, culturais, afetivas e psicológicas que permanecem presentes durante o período de internação. Dessa forma, sempre que compatível com as necessidades clínicas e nutricionais, o planejamento dos cardápios deverá buscar refeições variadas, adequadamente preparadas e com características que favoreçam sua aceitação.

A baixa aceitação das refeições pode resultar em ingestão nutricional inferior àquela planejada pela equipe, além de aumentar o desperdício de alimentos.

Assim, qualidade nutricional, segurança sanitária, variedade e aceitabilidade devem ser consideradas de maneira conjunta na organização da alimentação hospitalar.

Resultados assistenciais pretendidos

Com o atendimento da necessidade identificada, pretende-se proporcionar condições materiais adequadas para que a Fundação Hospitalar alcance, dentre outros, os seguintes resultados:

a) assegurar a continuidade da produção e distribuição das refeições hospitalares;

b) contribuir para manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes;

c) proporcionar suporte nutricional adequado ao tratamento e à recuperação clínica;

d) assegurar variedade suficiente de gêneros para elaboração dos cardápios planejados pelo Serviço de Nutrição e Dietética;

e) garantir a utilização de alimentos seguros, íntegros, adequadamente conservados e compatíveis com os padrões sanitários aplicáveis;

f) reduzir o risco de interrupções ou alterações inadequadas dos cardápios em decorrência de desabastecimento;

g) proporcionar melhores condições de aceitação alimentar e contribuir para a humanização da assistência;

h) reduzir perdas e desperdícios mediante planejamento adequado das aquisições e dos estoques;

i) assegurar disponibilidade dos materiais descartáveis e produtos de higiene e limpeza necessários às rotinas de produção, acondicionamento, distribuição e higienização;

j) assegurar o fornecimento tempestivo de GLP necessário à continuidade das atividades de preparação das refeições; e

k) contribuir para a continuidade, segurança, eficiência e qualidade da assistência prestada pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Diante do exposto, evidencia-se que a necessidade de abastecimento não decorre de mera conveniência administrativa, mas está diretamente relacionada à continuidade da assistência hospitalar e ao adequado funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética.

Considerando a média aproximada de 420 pacientes e acompanhantes atendidos diariamente, a diversidade das refeições produzidas, o funcionamento ininterrupto da instituição e a necessidade permanente de observância das condições de segurança alimentar, mostra-se indispensável estruturar solução capaz de assegurar disponibilidade regular dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários.

A futura solução deverá conciliar continuidade do abastecimento, qualidade dos produtos, segurança alimentar, flexibilidade diante das oscilações da demanda, controle dos estoques, redução de desperdícios e economicidade, proporcionando ao Serviço de Nutrição e Dietética condições adequadas para o desenvolvimento de suas atividades.

Dessa forma, a necessidade mostra-se plenamente vinculada às atividades finalísticas da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., e à efetivação do direito à saúde e à alimentação adequada, devendo a solução ser estruturada de modo a garantir a continuidade e a qualidade da assistência aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, em consonância com o planejamento e com os princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

5. REQUISITOS DA SOLUÇÃO

5.1. A solução destinada ao atendimento da necessidade identificada deverá ser capaz de assegurar o abastecimento contínuo, regular, seguro e tempestivo da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, especialmente do Serviço de Nutrição e Dietética – SND, proporcionando a disponibilidade dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à produção, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições, bem como à manutenção das condições de higiene, limpeza e funcionamento das atividades relacionadas.

5.2. A definição dos requisitos da solução considera a natureza essencial e ininterrupta dos serviços hospitalares, especialmente o fornecimento diário de alimentação aos pacientes e acompanhantes atendidos pela instituição, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

5.3. A solução deverá ser dimensionada considerando que o Serviço de Nutrição e Dietética atende, em média, aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes por dia, contemplando diferentes refeições de acordo com a rotina hospitalar, o período de permanência, a condição clínica e a prescrição nutricional de cada paciente.

5.4. A solução deverá ser compatível com a variabilidade da demanda hospitalar, permitindo que o abastecimento acompanhe o consumo efetivamente verificado durante o período, considerando o número de pacientes internados, acompanhantes, taxa de ocupação hospitalar, admissões e altas, permanência média, perfil clínico e nutricional dos pacientes e demais fatores capazes de influenciar a demanda.

5.5. O fornecimento deverá possibilitar a execução regular das refeições previstas na rotina institucional, compreendendo, conforme a necessidade de cada público e prescrição nutricional, café da manhã, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia.

5.6. Os gêneros alimentícios deverão apresentar características de qualidade, segurança, procedência, integridade, frescor, conservação e validade compatíveis com sua utilização na alimentação hospitalar, observadas as normas sanitárias aplicáveis e as especificações estabelecidas para cada item.

57. Os produtos deverão atender integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência quanto à composição, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, características organolépticas, embalagem, conservação, qualidade e demais requisitos definidos para cada item.

5.8. Os alimentos industrializados deverão ser fornecidos em embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente identificadas, não sendo admitidos produtos com embalagens violadas, estufadas, amassadas de forma a comprometer sua integridade, rasgadas, molhadas, deterioradas ou que apresentem quaisquer sinais de contaminação ou conservação inadequada.

5.9. As embalagens deverão apresentar, quando aplicável, identificação contendo informações relativas à denominação do produto, fabricante, ingredientes, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação sanitária.

5.10. Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade compatível com o consumo previsto pela Fundação, de forma a permitir sua utilização segura antes do vencimento e reduzir o risco de perdas e desperdícios.

5.11. Os produtos perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de frescor, maturação, temperatura, higiene, integridade e conservação, conforme a natureza de cada item.

5.12. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados e entregues mediante manutenção das condições de temperatura adequadas, preservando-se a cadeia de frio durante o transporte e até o recebimento pela Fundação Hospitalar.

5.13. Não serão aceitos produtos refrigerados ou congelados que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, alteração de temperatura incompatível com sua conservação, embalagens danificadas ou quaisquer condições que possam comprometer sua segurança e qualidade.

5.14. As carnes e demais produtos de origem animal deverão possuir procedência regular e inspeção sanitária aplicável, além de atender às condições de qualidade, conservação, acondicionamento e transporte previstas na legislação pertinente e nas especificações do Termo de Referência.

5.15. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em condições adequadas ao consumo, apresentando características compatíveis com a espécie e o grau de maturação solicitado, devendo estar frescos, íntegros, limpos e livres de deterioração, podridão, contaminação, pragas ou danos que comprometam sua utilização.

5.16. Os produtos de padaria deverão apresentar condições adequadas de fabricação, higiene, frescor, textura, sabor, aparência e conservação, observando-se os prazos e condições de entrega estabelecidos pela Fundação em razão de sua elevada perecibilidade.

5.17. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme a demanda efetivamente apresentada pela Fundação Hospitalar, mediante Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, permitindo adequar as aquisições ao consumo, aos cardápios programados e à capacidade de armazenamento da instituição.

5.18. A periodicidade das entregas poderá variar de acordo com a natureza dos produtos, considerando especialmente sua perecibilidade, prazo de validade, condições de armazenamento, capacidade de estoque e frequência de consumo.

5.19. Para gêneros de elevada perecibilidade, especialmente hortifrutigranjeiros, produtos de padaria, carnes, refrigerados e outros produtos que exijam reposição frequente, deverão ser estabelecidas condições de entrega compatíveis com a preservação da qualidade e com a rotina do Serviço de Nutrição e Dietética.

5.20. A solução deverá proporcionar flexibilidade suficiente para atendimento às oscilações da demanda, sem impor à Administração a aquisição imediata ou integral dos quantitativos estimados, permitindo que as solicitações acompanhem o consumo efetivamente apresentado.

5.21. A futura Contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para atender às Ordens de Fornecimento nos prazos estabelecidos, inclusive quanto às entregas periódicas e aos produtos que demandem condições específicas de transporte e conservação.

5.22. Os veículos utilizados para transporte dos gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e segurança, compatíveis com os produtos transportados, de modo a evitar contaminação, deterioração ou comprometimento da qualidade dos alimentos.

5.23. Os produtos não poderão ser transportados juntamente com substâncias, materiais ou mercadorias capazes de provocar contaminação química, física ou biológica, alteração de odor, sabor ou qualquer comprometimento da segurança dos alimentos.

5.24. Os produtos entregues em desconformidade com as especificações, qualidade, validade, temperatura, conservação, integridade, peso, quantidade ou demais requisitos estabelecidos deverão ser substituídos pela Contratada, sem qualquer ônus adicional para a Fundação, no prazo determinado pela Administração.

5.25. A solução deverá permitir que a Administração realize, no momento do recebimento, a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, incluindo, conforme aplicável, peso, quantidade, embalagem, validade, temperatura, integridade, características organolépticas e condições gerais de conservação.

5.26. Os materiais descartáveis deverão possuir características adequadas à finalidade a que se destinam, especialmente quanto à resistência, capacidade, dimensões, composição e segurança para utilização no acondicionamento e distribuição de alimentos, quando aplicável.

5.27. Os materiais descartáveis destinados ao contato direto com alimentos deverão ser próprios para essa finalidade e atender às exigências sanitárias aplicáveis, não podendo liberar substâncias ou apresentar características capazes de comprometer a segurança dos alimentos.

5.28. Os produtos de higiene e limpeza deverão possuir composição, apresentação, concentração e demais características compatíveis com sua utilização em ambiente hospitalar e nas atividades a que se destinam, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

5.29. Os saneantes e demais produtos sujeitos à regularização sanitária deverão possuir registro, notificação ou outra forma de regularidade perante a ANVISA, quando exigível de acordo com a legislação aplicável.

5.30. Os produtos de higiene e limpeza deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras e devidamente identificadas, observadas as informações relativas ao fabricante, composição, lote, validade, instruções de utilização, precauções e demais exigências aplicáveis.

5.31. A recarga de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP deverá observar integralmente as normas técnicas e de segurança aplicáveis ao produto, ao transporte, à comercialização, ao acondicionamento e à entrega, devendo ser realizada por empresa regularmente autorizada para o exercício da atividade.

5.32. O fornecimento de GLP deverá ocorrer em prazo compatível com a necessidade operacional da Fundação, considerando sua essencialidade para o funcionamento dos equipamentos utilizados no preparo das refeições, de modo a evitar interrupções nas atividades do Serviço de Nutrição e Dietética.

5.33. Os recipientes e demais componentes relacionados ao fornecimento de GLP deverão apresentar condições adequadas de segurança, conservação e funcionamento, observadas as normas técnicas e regulamentares aplicáveis.

5.34. A solução deverá observar critérios de sustentabilidade, especialmente quanto à prevenção de perdas e desperdícios de alimentos, racionalização das entregas, utilização adequada das embalagens, redução de produtos descartados por vencimento ou deterioração e gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos gerados.

5.35. A solução deverá favorecer a gestão eficiente dos estoques, permitindo acompanhamento do consumo, programação das reposições, controle dos prazos de validade e manutenção de quantitativos compatíveis com a demanda institucional.

5.36. Deverá ser buscado equilíbrio entre a manutenção de níveis adequados de abastecimento e a prevenção da formação de estoques excessivos, especialmente em relação aos produtos perecíveis, reduzindo perdas por vencimento, deterioração ou alteração das características próprias dos alimentos.

5.37. A solução deverá contribuir para reduzir a necessidade de aquisições emergenciais ou pontuais decorrentes de falhas de abastecimento, proporcionando maior previsibilidade administrativa, logística e orçamentária.

5.38. Os produtos deverão observar as normas sanitárias, de segurança alimentar, metrológicas, ambientais e técnicas aplicáveis à respectiva categoria, inclusive aquelas expedidas pelos órgãos competentes, quando efetivamente aplicáveis à natureza de cada item.

5.39. A solução deverá assegurar, durante todo o período de atendimento da necessidade, regularidade do abastecimento, qualidade dos produtos, segurança alimentar e sanitária, eficiência logística e capacidade de resposta às variações da demanda hospitalar, proporcionando condições adequadas para o funcionamento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética e das demais atividades abrangidas pela contratação.

5.40. Em síntese, os requisitos estabelecidos deverão permitir que a solução selecionada seja capaz de reduzir o risco de desabastecimento, preservar a qualidade e a segurança dos alimentos e demais produtos, evitar desperdícios e assegurar a disponibilidade tempestiva dos insumos necessários à produção e distribuição das refeições e demais atividades de apoio, contribuindo diretamente para a continuidade, segurança, humanização e qualidade da assistência prestada pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

5.4. Requisitos de Qualidade e Segurança

5.41. Os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, demais produtos destinados à alimentação deverão apresentar procedência comprovada, identificação adequada, lote e prazo de validade, quando aplicáveis, além de condições de conservação, armazenamento, transporte e apresentação compatíveis com sua natureza, possibilitando o controle de recebimento e a rastreabilidade dos produtos pela Fundação Hospitalar.

5.42. Deverá ser assegurada a padronização da qualidade dos itens fornecidos, de modo a evitar variações de composição, peso, volume, apresentação, características organolépticas, condições de conservação ou demais especificações que possam comprometer a segurança alimentar e nutricional, a qualidade das refeições, o cumprimento dos cardápios ou a eficiência operacional do Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

5.43. Os alimentos deverão apresentar características próprias de cor, odor, sabor, textura, consistência e aparência, conforme a natureza de cada produto, não sendo aceitos itens deteriorados, contaminados, alterados, impróprios para consumo ou em condições incompatíveis com os padrões estabelecidos no Termo de Referência.

5.44. Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser mantidos e transportados em condições adequadas de temperatura e conservação, preservando-se, quando aplicável, a cadeia de frio até o efetivo recebimento pela Fundação Hospitalar.

5.45. Os produtos de origem animal deverão apresentar procedência regular e inspeção sanitária correspondente, quando exigível, observando as normas aplicáveis à produção, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização.

5.46. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, íntegros, limpos e em estágio de maturação adequado ao consumo e à programação do Serviço de Nutrição e Dietética, livres de deterioração, podridão, pragas, sujidades excessivas ou danos que comprometam sua qualidade ou aproveitamento.

5.47. Os materiais descartáveis destinados ao contato com alimentos deverão apresentar qualidade, resistência e composição adequadas à finalidade pretendida, não podendo possuir características capazes de comprometer a integridade, higiene ou segurança dos alimentos e refeições acondicionados.

5.48. Os materiais de higiene e limpeza deverão atender às especificações técnicas e sanitárias aplicáveis, devendo apresentar regularidade perante a ANVISA, quando exigível, além de embalagem íntegra, identificação adequada e condições seguras para utilização no ambiente hospitalar.

5.49. O fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP deverá atender às normas técnicas e de segurança aplicáveis, garantindo procedência regular, transporte adequado e condições seguras de fornecimento, de forma a preservar a continuidade das atividades de preparo das refeições.

5.50. Todos os produtos deverão ser entregues em condições que assegurem sua qualidade, segurança, integridade e adequação ao uso, podendo a Administração recusar aqueles que apresentem desconformidade com as especificações, sinais de deterioração, contaminação, avarias, validade inadequada ou quaisquer condições capazes de comprometer sua utilização.

5.51. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela Contratada, sem ônus adicional para a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, dentro do prazo estabelecido pela Administração, de modo a não comprometer a continuidade do Serviço de Nutrição e Dietética e das demais atividades hospitalares abrangidas pela contratação.

Requisitos de Qualidade dos Gêneros Alimentícios

5.52. Os gêneros alimentícios deverão apresentar qualidade compatível com o consumo humano e com sua utilização em ambiente hospitalar, observadas as normas sanitárias, higiênico-sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis.

5.53. Os produtos deverão apresentar características próprias de cor, odor, sabor, textura, consistência, aparência e integridade, conforme a natureza de cada item, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, contaminados, adulterados, vencidos ou impróprios para consumo.
5.53. Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente identificadas, contendo as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável.
5.54. A rotulagem deverá apresentar, quando aplicável, denominação do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais, advertências sobre alergênicos e demais informações legalmente exigidas.
5.55. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o consumo previsto pela Fundação, não sendo admitido o fornecimento de produtos cuja validade remanescente comprometa sua utilização regular antes do vencimento.

Produtos Perecíveis, Refrigerados e Congelados

5.56. Os produtos perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, preservando suas características e segurança até o recebimento pela Fundação.
5.57. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos e equipamentos adequados à manutenção das temperaturas exigidas para cada categoria, observando-se as determinações do fabricante e da legislação sanitária.
5.58. Deverá ser preservada, quando aplicável, a cadeia de frio durante o armazenamento e transporte, não sendo aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento, recongelamento, alteração de temperatura ou comprometimento de suas características.
5.59. As carnes e demais produtos de origem animal deverão possuir procedência regular e estar submetidos ao serviço de inspeção sanitária competente, quando exigível, além de atender às demais normas aplicáveis à produção, beneficiamento, armazenamento, transporte e comercialização.

Hortifrutigranjeiros

5.60. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, íntegros, limpos, sadios e em condições adequadas de maturação, compatíveis com o consumo e com a programação das refeições.
5.61. Não serão aceitos produtos excessivamente maduros, deteriorados, murchos, fermentados, lesionados, com podridão, presença de pragas, fungos, sujidades excessivas ou outras condições que comprometam sua qualidade, segurança ou aproveitamento.
5.62. O padrão de tamanho, peso, qualidade, maturação e demais características deverá observar as especificações estabelecidas para cada item.

Produtos de Padaria

5.63. Os produtos de padaria deverão ser fornecidos em condições adequadas de frescor, higiene, textura, sabor e conservação, compatíveis com a programação estabelecida pelo Serviço de Nutrição e Dietética.
5.64. Os produtos deverão ser fornecidos como produção diária.
5.65. Os produtos deverão ser preparados, acondicionados e transportados de maneira a impedir contaminação, perda de qualidade ou contato com agentes capazes de comprometer sua segurança.

Materiais Descartáveis

5.66. Os materiais descartáveis deverão apresentar resistência, dimensões, capacidade, composição e demais características compatíveis com a finalidade prevista no Termo de Referência.
5.67. Os materiais destinados ao contato direto com alimentos deverão ser próprios para essa finalidade e não poderão transferir substâncias, odores ou características que comprometam a segurança ou qualidade dos alimentos.
5.68. Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens íntegras, protegidos contra umidade, poeira, contaminação e demais condições que possam comprometer sua utilização.

Gás Liquefeito de Petróleo – GLP

5.69. O fornecimento ou recarga de GLP deverá atender às normas legais, regulamentares e técnicas aplicáveis à atividade, inclusive quanto à segurança, transporte, armazenamento, manuseio e regularidade do fornecedor.
5.70. A Contratada deverá possuir as autorizações e condições necessárias ao exercício da atividade, conforme exigido pelos órgãos reguladores competentes.
5.71. O fornecimento deverá ocorrer em prazo compatível com a necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética, considerando que a indisponibilidade de GLP poderá comprometer diretamente o preparo e a distribuição das refeições hospitalares.

Requisitos de Segurança Alimentar e Sanitária

5.72. A Contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis à fabricação, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização dos produtos fornecidos.
5.73. Os veículos utilizados no transporte de alimentos deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e organização, compatíveis com a natureza dos produtos transportados.
5.74. Não será admitido o transporte dos alimentos juntamente com produtos ou substâncias que possam produzir contaminação química, física ou biológica ou comprometer sua segurança.
5.75. Os produtos deverão possuir procedência comprovável e rastreabilidade, quando aplicável, permitindo a identificação de fabricantes, lotes e demais informações necessárias à adoção de providências em caso de irregularidade sanitária, recolhimento ou desvio de qualidade.

Requisitos de Entrega e Recebimento

5.76. As entregas deverão ocorrer no endereço, horários, prazos e condições definidos pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, observadas as particularidades de cada grupo de produtos.

5.77. Em razão da perecibilidade e das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética, a Administração poderá estabelecer periodicidades e frequências de entrega diferenciadas conforme a natureza dos itens.

5.78. No ato do recebimento poderão ser verificados, conforme aplicável, quantidade, peso, volume, integridade da embalagem, lote, validade, temperatura, características organolépticas, condições de transporte e atendimento às especificações técnicas.

5.79. A Administração poderá recusar total ou parcialmente os produtos que estejam em desacordo com as especificações ou apresentem condições inadequadas ao consumo ou utilização.

5.80. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela Contratada, sem qualquer ônus adicional para a Fundação, em prazo compatível com a natureza e a urgência da demanda, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

Requisitos de Sustentabilidade

5.81. Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança alimentar, sanitária, qualidade e economicidade, deverão ser adotadas práticas que contribuam para a redução da geração de resíduos, desperdícios e impactos ambientais.

5.82. As embalagens deverão ser adequadas à proteção dos produtos, evitando-se acondicionamento excessivo ou desnecessário, quando tecnicamente possível.

5.83. O fornecimento parcelado deverá contribuir para a racionalização dos estoques, especialmente dos produtos perecíveis, reduzindo perdas por deterioração, vencimento ou aquisição superior ao consumo efetivo.

5.84. Deverão ser observadas as normas ambientais, sanitárias e de gerenciamento de resíduos aplicáveis aos produtos abrangidos pela contratação.

Critério da aceitação da proposta

5.86. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.87. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.88. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.89. Ao apresentar a proposta, deverá conter as seguintes informações:

I - Valor unitário e total do item; Os preços deverão ser expressos em Reais (R$) com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula (ex.: R$ 0,0001), inclusas todas as despesas referentes à execução do fornecimento, sob pena de recusa da proposta apresentada;

II - MARCA/MODELO DETALHADA (o presente descritivo deve ser apresentado de maneira a garantir a fácil identificação e eventuais pesquisas para validação da equipe técnica.);

III - Fabricante;

IV - A indicação, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

6. DA DEMANDA CONTRATADA X QUANTIDADE DO MATERIAL A SER FORNECIDO

A presente contratação encontra-se plenamente alinhada ao novo modelo de gestão da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, o qual tem como diretriz estratégica a ampliação da capacidade assistencial, o fortalecimento do atendimento em urgência e emergência e a melhoria contínua da qualidade dos serviços prestados à população usuária do Sistema Único de Saúde – SUS.

A definição da demanda e dos quantitativos estimados encontra-se diretamente relacionada ao perfil assistencial da Fundação, ao número de pacientes internados, acompanhantes atendidos, profissionais contemplados conforme as rotinas institucionais, à quantidade de refeições produzidas diariamente, e à necessidade de manutenção contínua das atividades de preparo, acondicionamento, distribuição e fornecimento da alimentação hospitalar.

A Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., exerce relevante papel na assistência à saúde da população regional, atendendo usuários do Sistema Único de Saúde – SUS provenientes de Janaúba e de diversos municípios da região. Atualmente, a instituição dispõe de 130 leitos hospitalares e mantém serviços de média e alta complexidade, abrangendo urgência e emergência, internações clínicas e cirúrgicas, Unidade de Terapia Intensiva – UTI, centro cirúrgico, hemodiálise, oncologia e demais serviços especializados.

Nesse contexto, o Serviço de Nutrição e Dietética – SND constitui unidade essencial à assistência hospitalar, sendo responsável pelo planejamento, produção e distribuição das refeições dos pacientes, bem como pelo atendimento das demais demandas alimentares previstas nas rotinas institucionais.

Conforme levantamento do setor responsável, o Serviço de Nutrição e Dietética atende, em média, aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes por dia, quantitativo que constitui importante parâmetro para o dimensionamento da demanda. O atendimento compreende diferentes refeições distribuídas ao longo

do dia, incluindo café da manhã, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia, conforme as necessidades assistenciais e nutricionais de cada público.

A demanda por gêneros alimentícios não apresenta comportamento absolutamente uniforme, uma vez que sofre influência direta de fatores como:

a) número diário de pacientes internados;

b) taxa de ocupação dos leitos hospitalares;

c) número de acompanhantes atendidos;

d) quantidade e tipos de refeições produzidas diariamente;

e) prescrições dietéticas individualizadas;

f) perfil clínico e nutricional dos pacientes;

g) alterações no número de internações e atendimentos;

h) ampliação ou modificação dos serviços assistenciais;

i) sazonalidade e perecibilidade de determinados alimentos; e

j) eventuais intercorrências próprias da dinâmica hospitalar.

Por essa razão, a estimativa dos quantitativos deverá considerar não apenas o número médio de usuários atendidos, mas também o consumo histórico dos produtos, a quantidade média de refeições produzidas, os cardápios elaborados pelo Serviço de Nutrição e Dietética, as fichas técnicas de preparação, o per capita dos alimentos, a frequência de utilização dos itens e a projeção da demanda para o período da contratação.

Além do impacto local, a instituição exerce papel de referência regional em serviços de saúde, atendendo uma população abrangente de mais de 14 municípios. O quadro a seguir apresenta a lista de cidades atendidas, com respectivas populações segundo o Censo Demográfico de 2022:

Cidades	**População Senso 2022**
Catuti	4.739
Espinosa	30.443
Gameleira	18.214
Jaiba	37.660
Mato Verde	12.038
Mamonas	5.997
Matias Cardoso	8.895
Monte Azul	20.328
Nova Porteirinha	6.706
Pai Pedro	5.551
Porteirinha	37.438
Riacho dos Machados	8.756
Serranópolis de Minas	4.399

Verdelandia	7.672

Para subsidiar a definição dos quantitativos estimados da contratação, foi realizado levantamento do consumo efetivamente registrado pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG nos últimos três exercícios – 2023, 2024 e 2025, utilizando-se os dados históricos de movimentação dos medicamentos pela Farmácia Hospitalar.

O histórico de consumo constitui importante parâmetro técnico para o dimensionamento da demanda, uma vez que permite identificar o comportamento de utilização dos itens ao longo dos exercícios anteriores, suas oscilações e a necessidade de manutenção de níveis adequados de estoque.

ITEM	NOME	2023	2024	2025
1	CARNE SUÍNA BISTECA: CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADA, EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE, OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	60	1010	706
2	CARNE SUÍNA: CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO, FRESCA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	2616	4.117,500	3.628
3	LINGUIÇA SUÍNA: LINGUIÇA SUINA. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG E 5 KG. DEVE APRESENTAR SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.	0	0	1.378
4	CARNE BOVINA MÚSCULO: CARNE BOVINA, CORTE MÚSCULO MOÍDO, MAGRO, RESFRIADA, SEM GORDURA E SEBO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES, CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.	3724	3483	3.095
5	CARNE BOVINA PATINHO: CARNE BOVINA CORTE PATINHO, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE	1760	3.310,240	4.569

	MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
6	CARNE SUÍNA COSTELA: CARNE SUÍNA, COM OSSO, TIPO COSTELA, CORTADA EM PEQUENOS PEDAÇOS, FRESCA E RESFRIADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E/OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	0	945,715	394
7	FILÉ DE FRANGO: FILÉ DE FRANGO CONGELADO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	2290	2159	1690
8	COXINHA DA ASA: COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG, CONTENDO. SOMENTE A COXINHA DA ASA. A AVE DEVE SER ABATIDA EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, COM IDADE MÁXIMA DE 8 (OITO) SEMANAS, COM AUSÊNCIA DE PENAS E PENUGENS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	0	0	1.550
9	FRANGO COXA/ SOBRECOXA: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, SEM TEMPERO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	5425	5550	6.320
10	ALHO: ALHO, DE 1º QUALIDADE, APRESENTAÇÃO NATURAL, EM CABEÇA, TAMANHO MÉDIO, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TIPO BRANCO.	432	550	751
11	CEBOLA BRANCA: CEBOLA TIPO BRANCA, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	633	594	750
12	PIMENTÃO: PIMENTÃO TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE. DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	230	329,660	327,790
13	TOMATE: TOMATE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	761,500	1203	1.272

14	CHEIRO VERDE: CEBOLINHA E COENTRO, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 250 GRAMAS.	532	840	935
15	SEMENTE DE COENTRO VERDE: COENTRO EM MAÇOS COM CACHOS DE SEMENTES VERDES DE 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, DE PESO MÍNIMO DE 200G.	334	425	720
16	ABÓBORA JAPONESA: ABÓBORA JAPONESA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1311	2.240,440	2.610
17	ABOBRINHA ITALIANA: ABÓBORA ITALIANA, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	298	571,280	983
18	CHUCHU: CHUCHU TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1533	2.021,360	2.718
19	BATATA INGLESA: BATATA INGLESA COMUM, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	2209	2507	2.790
20	BATATA DOCE: BATATA DOCE, NOVA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1533	1992	2.220
21	MANDIOCA: MANDIOCA TIPO BRANCA/AMARELA, DE 1ª QUALIDADE, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE ANORMAL.	1416	1616	2.300
22	BETERRABA: BETERRABA, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1079	1954	1390,970
23	CENOURA: CENOURA, SEM FOLHAS, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS	1474	2245	2518,700

	E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.			
24	BERINJELA: BERINJELA DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADAS, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	160	290	149
25	PEPINO: PEPINO COMUM, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	450	640	916,140
26	INHAME: INHAME, TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, FIRMES, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	50	10	191
27	QUIABO VERDE: QUIABO VERDE, LISO, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, DE 1ª QUALIDADE, SEM FIBRAS, DEVERÃO ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	764,600	257,860	119,050
28	REPOLHO BRANCO: REPOLHO BRANCO, NOVO DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, GRAÚDO.	1310	1305	1.600
29	ALFACE: ALFACE VERDE, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.	864	1254	1.350
30	COUVE MANTEIGA: COUVE MANTEIGA, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PESO POR MAÇOS NO MÍNIMO DE 300 GRAMAS.	661	968	1.020
31	OVOS BRANCOS: OVO DE GALINHA, CASCA LIMPA, RESISTENTE, SEM DEFORMAÇÕES, TRINCAS OU SUJIDADES, PRÓPRIO PARA O CONSUMO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 1 DÚZIA.	336	329	276
32	ABACAXI: ABACAXI PÉROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM	693	462	734

	VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.			
33	GOIABA: GOIABA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	268	237	415
34	ACEROLA: ACEROLA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	0	0	0
35	LIMÃO TAITI: LIMÃO TAITI, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	59	99	153,500
36	MAÇÃ NACIONAL: MAÇA NACIONAL, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE MATERIAL FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, COBERTA COM PLÁSTICO FILME DE FORMA QUE FIQUE VEDADA E SEM VIOLAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	105	89	158,790
37	MAMÃO FORMOSA: MAMÃO FORMOSA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES	87	260	514,800

	ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.			
38	MANGA: MANGA PALMER, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	540	573	547
39	MARACUJÁ: MARACUJÁ, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	679	684,841	690
40	MELANCIA: MELANCIA, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, REDONDA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	580	545,696	296,485
41	MELÃO: MELÃO, FRUTA IN NATURA DE 1ª QUALIDADE, NOVA, TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO E AROMA PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA E RESISTENTE. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	87	215	474
42	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTALIZADO, NA COR BRANCA, DE SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 5 KG, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM RDC Nº 360/03 - ANVISA.	571	695	754
43	ADOÇANTE LÍQUIDO: ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE SACARINA E CICLAMATO DE SÓDIO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	0	0	35

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES. DE ACORDO COM A PORTARIA 38 DE 13/01/98 DA ANVISA E NTA 83(DECRETO 12.486/78). EMBALAGEM COM 100ML.			
44	AVEIA EM FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 500GR INGREDIENTE: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	12	14	0
45	AMIDO DE MILHO: AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS DE 1KG, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	14	12	113
46	ARROZ INTEGRAL: LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA PCT 1KG.	377	666	467
47	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA: POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 05 KG.	1101	1375	1.500
48	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO DA AZEITONA, ACIDEZ MENOR QUE 1 COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEADO, QUE POSSAM SER NOVAMENTE TAMPADAS APÓS ABERTA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO DE COR ESCURA DE 500 ML.	63	35	0
49	BOLACHA DE DOCE TIPO MAISENA: BISCOITO TIPO MAISENA, SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	1361	1578	1.830
50	BOLACHA DE SAL: BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 350G.	1643	1605	1.903
51	CAFÉ TORRADO E MOIDO: CAFÉ EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DE CAFÉ, TIPO FORTE, APRESENTAÇÃO MOÍDO. TIPO EMBALAGEM Á VÁCUO EM PACOTE	0	1095	2.040

	DE 500 GRAMAS, COM DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 2 MESES ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. APRESENTAR LAUDOS LABORATORIAIS CREDENCIADOS PELA ANVISA OU ACREDITADOS PELO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
52	CANELA EM PAU: CONDIMENTO CANELA EM PAU, CANELA EM CASCA, CONDIMENTO NATURAL, ALIMENTAÇÃO.	0	0	0
53	CANJICA DE MILHO BRANCA: CANJICA DE MILHO BRANCA, PACOTE DE 500 G.	50	0	26
54	CANJIQUINHA: CANJIQUINHA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 1 KG.	47	65	135
55	COENTRO MOÍDO: COENTRO MOÍDO PARA USO CULINÁRIO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PACOTE 1KG. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	0	93	281
56	COCO RALADO: COCO RALADO, PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DA FÁBRICA COM 100G, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	80	57	40
57	COLORAU: CONDIMENTO, TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA URUCUM, EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS,LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO. DEVERÁ APRESENTAR NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO CARACTERÍSTICO.	87	207	196
58	ERVA DOCE: ERVA DOCE PARA USO CULINÁRIO, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 1KG, RESISTENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	0	58	124
59	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO APROXIMADO 350G.	164	48	0
60	FARINHA DE MANDIOCA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS,	109	154	122

	RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1KG.			
61	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 01 KG.	78	64	54
62	FEIJÃO CARIOCA: FEIJÃO CARIOCA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 1 KG	2822	4283	4.690
63	FERMENTO EM PÓ: FERMENTO EM PÓ PARA BOLO, EMBALAGEM DE 250 G.	10	40	10
64	FUBÁ DE MILHO FINO: FUBÁ, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, COR AMARELA, MATÉRIA PRIMA MILHO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 KG.	71	110	185
65	GELATINA DIET: GELATINA EM PÓ, SABOR VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 20G.	38	8	0
66	GELATINA: GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE COM QUANTIDADE MÍNIMA DE 12G.	113	26	0
67	LEITE CONDENSADO: LEITE CONDENSADO PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	47	15	20
68	LEITE DESNATADO: LEITE LÍQUIDO, PASTEURIZADO, DESNATADO, RICO EM CÁLCIO, EMBALAGEM TETRAPAK CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA	120	238	0

	SAÚDE.			
69	LEITE ZERO LACTOSE: LEITE UHT SEMIDESNATADO COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE- ZERO LACTOSE - NÃO CONTEM GLUTÉM. EMBALAGEM TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DE SERVIÇOS DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).	16	3	10
70	LEITE INTEGRAL: LEITE DE VACA, TIPO UHT, INTEGRAL. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL TETRAPAK, CAIXA DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÃO ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	4843	5660	6.140
71	MACARRÃO INTEGRAL: MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	76	60	56
72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	713	725	810
73	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PADRE NOSSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	1660	1644	2.384
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO. ASPECTO, COR, ODOR CARACTERÍSTICO DO MACARRÃO. DEVE SER COMPOSTO DE TAMANHOS IGUAIS, COR UNIFORME SEM APRESENTAR MANCHAS ESBRANQUIÇADAS. NA EMBALAGEM INDIVIDUAL DEVE ESTAR IMPRESSO A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM DE 500G.	792	407	590
75	MAIONESE: MAIONESE TRADICIONAL 500 G. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	208	134	81
76	MARGARINA VEGETAL: MARGARINA CREMOSA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE, POTE DE 1KG, LIPÍDIOS DE 45 A 60% ISENTA DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	601	850	810
77	MILHO VERDE EM CONSERVA: MILHO VERDE, LATA DE 200 G, PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DO VENCIMENTO.	0	100	50

78	MILHO DE PIPOCA: MILHO DE PIPOCA, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EMBALAGEM 500 G. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	30	14	12
79	MINGAU DE CEREAIS: FARINHA DE CEREAIS (TRIGO, ARROZ, AVEIA E MILHO), EMBALAGEM MÍNIMA DE 180 G.	693	705	325
80	MOLHO INGLÊS: MOLHO INGLÊS 150 ML CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	187	83	140
81	ÓLEO DE SOJA: ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. 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. PESO LIQUIDO 900ML.	798	1445	1.316
82	SAL REFINADO: SAL REFINADO IODADO PARA CONSUMO DOMÉSTICO. EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	552	650	800
83	VINAGRE: VINAGRE, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 750 ML.	171	220	140
84	PÃO DE SAL: PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	3.258,350	5.229,977	4.040,716
85	PÃO DE DOCE: PÃO DOCE DE 50 GRAMAS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICO DE PÃO DOCE, SEM INCISÃO DA MASSA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS PÃES DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.	1.623,400	2.590,754	2.075,560
86	BISCOITO DE QUEIJO: PRODUTO PREPARADO COM POLVILHO E QUEIJO. DEVERÃO ESTAR EMBALADOS EM SACOS DE PAPEL PARDO, BEM FECHADO E DENTRO DE SACOLAS PLÁSTICAS DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO MÉDIO DA UNIDADE ENTRE 30 A 50 GRAMAS.	157,800	90	0
87	BOLOS DIVERSOS: BOLO CASEIRO DE 1ª QUALIDADE, SABORES VARIADOS, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, SEM USO DE CONSERVANTES OU	69,280	130,009	85,387

	OUTROS ADITIVOS DE USO INDUSTRIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS, SEM ALTERAÇÃO FÍSICA OU MICROBIOLÓGICA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAIXAS TAMPADAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS. OS BOLOS DEVEM ESTAR FORRADOS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE ESTÉRIL.			
88	COPO DESCARTÁVEL 200 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 200ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	7125	7455	9.320
89	COPO DESCARTÁVEL 300 ML: COPO DESCARTÁVEL BRANCO PARA ÁGUA DE 300ML. OS COPOS DEVEM SER HOMOGÊNEOS, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES, BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.	360	253	206
90	MARMITEX ISOPOR 750 ML C/ TAMPA: MARMITEX MANUAL DESCARTÁVEL 750 ML. MATERIAL EM ISOPOR ACOMPANHADO DE TAMPA. EMBALAGENS COM 100 UNIDADES.	1016	1629	1.360
91	CANUDO DESCARTÁVEL: CANUDO DESCARTÁVEL E ARTICULÁVEL, CONFECCIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, MEDINDO APROXIMADAMENTE 20CM DE COMPRIMENTO POR 0,5CM DE DIÂMETRO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE DE 100 UNIDADES EM CADA PACOTE.	8	5	14
92	GUARDANAPO DE PAPEL: GUARDANAPO DE PAPEL BRANCO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 23 X 23 CM, COM BOA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, SEM FUROS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SUJIDADES, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS COM 100 UNIDADES, CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E QUANTIDADE.	971	1220	208
93	SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO (SACO PARA PÃO) SACO DE PAPEL MONOLÚCIDO BRANCO 1/2KG, PACOTE COM 500 UNIDADES.	250	275	299
94	PALITO DE DENTE: PALITO PARA DENTES DE MADEIRA, EMBALAGEM COM 100 UNIDADES, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM.	0	0	0
95	SACO PLÁSTICO 01 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO	35	46	86

	TRANSPARENTE DE 01 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 16 X 29 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.			
96	SACO PLÁSTICO 05KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 05 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 28 X 42 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	35	17	20
97	SACO PLÁSTICO REFORÇADO 20 KG: SACO PLÁSTICO PRODUZIDO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, TRANSPARENTE DE 20KG, COM MATERIAL 100% HIGIÊNICO, ATÓXICO E INODORO. PODENDO SER COLOCADOS ALIMENTOS DIRETAMENTE DENTRO DOS SACOS PLÁSTICOS SEM CORRER RISCO DE CONTAMINAÇÃO. MEDINDO 40X60X0,08. CONTENDO 02KG.	30	94	92
88	SACO PLÁSTICO 10 KG: BOBINA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 10 KG, PICOTADA EM ROLO, MATERIAL VIRGEM. MEDINDO 34 X 50 CM. CONTENDO MÍNIMO DE 400 UNIDADES.	0	0	33
89	PANO MULTIUSO: PANO DESCARTÁVEL PARA LIMPEZA TÉCNICA LEVE - ROLO. GRANDE CAPACIDADE DE ARRASTE E RETENÇÃO, SUA TRAMA EVITA QUE, AO RASGAR-SE, ELE SOLTE FIAPOS QUE PODEM COMPROMETER O PROCESSO DE LIMPEZA OU DANIFICAR EQUIPAMENTOS, COM PICOTE. BOBINA COM APROXIMADAMENTE 300 METROS X 33 CM. SUPORTE EM COMODATO.	11	0	3
100	FIBRA PARA LIMPEZA DE UTENSÍLIOS (LIMPEZA PESADA): FIBRA DESENVOLVIDA ESPECIALMENTE PARA A LIMPEZA MANUAL ULTRA PESADA DE SUJEIRAS DE DIFÍCIL REMOÇÃO IMPREGNADAS À SUPERFÍCIE DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA. TAMANHO APROXIMADO: 87MMX125MMX22MM.	60	0	40
101	LIMPA ALUMÍNIO: LIMPA ALUMÍNIO 5L, APRESENTAR NOTIFICAÇÃO NA ANVISA.	72	19	74
102	FÓSFORO LONGOS: FÓSFORO MINIMO 5CM, ÁREA DE RISCAGEM COM VIDA ÚTIL COMPATÍVEL COM O NÚMERO DE PALITOS DA EMBALAGEM, CONTENDO MÍNIMO DE 240 PALITOS, ORIGINAL DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE ESTAMPADA NA EMBALAGEM, COM SELO DO INMETRO.	118	142	231
103	COPO DE ISOPOR COM TAMPA 240ML: COPO DESCARTÁVEL, ISOPOR (POLIESTIRENO EXPANDIDO), COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 240ML, ACONDICIONADO EM MANGAS, E MASSA DE CADA COPO PESANDO NO MÍNIMO 2,25 GRAMAS, OS COPOS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES E ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, FUROS E DEFORMAÇÕES. FARDO COM 100UNID C/ TAMPA.	0	0	1.953
104	COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL: COLHER PLÁSTICA DESCARTÁVEL; CONFECCIONADA EM PLÁSTICO RESISTENTE TRANSPARENTE. MEDINDO NO MÍNIMO 160CM. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, RACHADURAS, DEFORMAÇÕES, REBARBAS OU ARESTAS. EMBALADAS HIGIENICAMENTE EM SACO PLÁSTICO. ACONDICIONADO CONFORME PRAXE DO FABRICANTE DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ SEU USO. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. PACOTE COM 50 UNIDADES.	2621	3811	2.652
105	TAMPA PLASTICA DESCARTAVEL PARA COPO DE 200 ML. AS TAMPAS DEVEM SER HOMOGÊNEAS, ISENTAS DE MATERIAIS ESTRANHOS, BOLHAS, RACHADURAS, FUROS, DEFORMAÇÕES,	205	260	620

	BORDAS AFIADAS OU REBARBAS, NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE INTERNA OU EXTERNAMENTE. ACONDICIONADO CONFORME A PRAXE DO FABRICANTE, DE FORMA A GARANTIR A HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU USO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS CONDIÇÕES GERAIS DA NBR 14865 E NBR 13230 DA ABNT. EMBALAGEM COM 100 UNIDADES.			
106	PAPEL ALUMÍNIO 30 CM X 7,5 M.	239	490	554
107	RECARGA GÁS COZINHA P45: BOTIJÕES P45 COM CARGA, TUBOS E CONEXÕES PARA GÁS CONFOR-ME DESENHO (TUBOS DE AÇO GALVANIZADO CLASSE PESADA NBR 5590 E CONEXÕES EM FERRO MALEÁVEL NBR 6925). REGULADOR INDUSTRIAL DE PRESSÃO DE 1º ESTÁGIO, PRESSÃO DE SAÍDA: 150KPA VAZÃO MÍNIMA DE 5KG/H. ROSCA NPT 3/4". SEM REGULAGEM DE PRESSÃO MANUAL E SEM MANÔMETRO.	158	161	266

Para o dimensionamento da demanda do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, foram considerados os quantitativos atualmente informados pelo setor, correspondentes a 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, totalizando uma população potencial de 530 pessoas atendidas diariamente pelo serviço de alimentação hospitalar.

A atualização do demonstrativo anterior foi realizada de forma proporcional, considerando que a base histórica utilizada contemplava 150 pacientes e acompanhantes e 100 funcionários. Dessa forma, para atualização dos parâmetros nutricionais, aplicou-se fator de 2,8 ao grupo de pacientes e acompanhantes e fator de 1,1 ao grupo de funcionários.

Demonstrativo atualizado da composição nutricional

Público atendido	Recomendação de calorias	Carboidratos	Proteínas	Lipídeos	Fibras
420 pacientes e acompanhantes	527.520 kcal	294.000 g	26.880 g	336 g	105 g
110 funcionários	186.780 kcal	77.000 g	7.260 g	110 g	49,5 g
Total – 530 pessoas	714.300 kcal	371.000 g	34.140 g	446 g	154,5 g

Observação: no demonstrativo apresentado havia indicação de 297.000 g de carboidratos para pacientes e acompanhantes. Entretanto, aplicando-se o cálculo informado — 105.000 g × 2,8 — o resultado correto é 294.000 g. Consequentemente, o total geral de carboidratos permanece 371.000 g, considerando 294.000 g + 77.000 g.

Quantidade diária de refeições

O dimensionamento deverá considerar também que os diferentes públicos recebem quantidade distinta de refeições ao longo do dia.

Para os 420 pacientes e acompanhantes, estão previstas:

a) café da manhã;

b) almoço;

c) café da tarde;

d) jantar; e

e) ceia.

Considerando 5 refeições diárias, estima-se:

420 pessoas × 5 refeições = 2.100 refeições/dia.

Para os 110 funcionários, estão previstas:

a) café da manhã;

b) almoço;

c) café da tarde; e

d) jantar.

Considerando 4 refeições diárias, estima-se:

110 funcionários × 4 refeições = 440 refeições/dia.

Assim, a capacidade de atendimento considerada para fins de planejamento corresponde a:

Público	Pessoas/dia	Refeições por pessoa/dia	Estimativa de refeições/dia
Pacientes e acompanhantes	420	5	2.100
Funcionários	110	4	440
Total	530	—	2.540 refeições/dia

Projeção para o período da contratação

Considerando a necessidade de funcionamento ininterrupto do hospital e, para fins exclusivamente estimativos, a manutenção dessa média diária, tem-se uma capacidade potencial aproximada de:

- 2.540 refeições por dia;
- 76.200 refeições em 30 dias; e
- 927.100 refeições em 365 dias.

Esses quantitativos representam parâmetros de planejamento, e não necessariamente o número exato de refeições que será produzido, pois a demanda efetiva poderá variar em função da taxa de ocupação hospitalar, número de internações e altas, quantidade de acompanhantes com direito à alimentação, escalas dos funcionários, prescrições dietéticas, jejum para procedimentos, transferências e demais intercorrências próprias da rotina hospitalar.

Critérios para transformação da demanda em quantitativos de gêneros alimentícios

Para definição da quantidade de cada gênero alimentício a ser adquirida, o número de pessoas ou refeições não deverá ser utilizado isoladamente. O dimensionamento deverá considerar, preferencialmente:

a) número projetado de refeições de cada tipo;

b) cardápio definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética;

c) frequência de utilização de cada alimento no cardápio;

d) per capita estabelecido para cada preparação;

e) fichas técnicas de preparação;

f) fatores de correção dos alimentos;

g) fatores de cocção e rendimento;

h) perdas inerentes ao pré-preparo;

i) histórico de consumo dos últimos exercícios;

j) sazonalidade dos produtos;

k) perecibilidade e prazo de validade;

l) capacidade de armazenamento; e

m) margem técnica de segurança devidamente justificada.

Assim, para os gêneros utilizados diretamente nas preparações, poderá ser adotada como referência a seguinte metodologia:

Quantidade estimada do gênero = número de refeições × frequência do item no cardápio × per capita × fator de correção, quando aplicável.

Por exemplo, caso determinado alimento seja utilizado no almoço de todos os 530 usuários em determinada frequência, seu quantitativo não deverá resultar simplesmente da multiplicação pelo número de pessoas, mas do per capita previsto na ficha técnica da preparação, acrescido dos fatores de correção tecnicamente cabíveis.

Fundamentação da estimativa

A atualização da demanda demonstra aumento relevante em relação ao demonstrativo anteriormente utilizado, que considerava 150 pacientes/acompanhantes e 100 funcionários. O novo cenário considera 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, refletindo de forma mais adequada a atual capacidade de atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética.

Dessa forma, a estimativa dos quantitativos para os próximos 12 meses deverá resultar da conjugação entre o histórico de consumo dos últimos três exercícios, a nova população de referência de 530 usuários, a estimativa de até 2.540 refeições diárias, os cardápios institucionais, as fichas técnicas de preparação e os parâmetros nutricionais definidos pelo responsável técnico.

Essa metodologia proporciona maior consistência ao dimensionamento da contratação, permitindo que os quantitativos guardem relação com a demanda efetiva da Fundação Hospitalar e reduzindo simultaneamente os riscos de desabastecimento, desperdício de alimentos, deterioração de produtos perecíveis e superdimensionamento dos estoques.

7. LEVANTAMENTO DAS OPÇÕES DISPONÍVEIS

Para atendimento da necessidade identificada, consistente em assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e segurança da alimentação hospitalar destinada aos pacientes, acompanhantes e demais usuários

contemplados pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, foram analisadas as alternativas disponíveis para execução dos serviços de alimentação.

A necessidade não se limita à simples disponibilização de gêneros alimentícios, uma vez que envolve planejamento de cardápios, atendimento às prescrições dietoterápicas, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, além da disponibilização dos insumos necessários ao funcionamento contínuo da unidade de alimentação e nutrição.

7.1. Considerando a estrutura atualmente existente na Fundação Hospitalar e as soluções disponíveis no mercado, foram identificadas duas alternativas principais:

Alternativa 1 – Terceirização da alimentação hospitalar, mediante contratação de empresa especializada responsável pelo fornecimento e/ou preparo das refeições, conforme modelo e condições estabelecidos pela Administração; e

Alternativa 2 – Manutenção do preparo das refeições pela própria Fundação Hospitalar, mediante utilização da estrutura física, equipamentos e recursos humanos próprios, associada à aquisição dos gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, GLP e demais insumos.

Alternativa 1 – Terceirização da alimentação hospitalar

A primeira alternativa consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, transferindo-se ao particular, conforme o modelo definido na contratação, a responsabilidade pela disponibilização das refeições necessárias ao atendimento dos pacientes, acompanhantes e demais usuários autorizados.

A terceirização poderá envolver o fornecimento de refeições prontas ou a execução do serviço nas próprias instalações da Fundação, hipótese em que deverão ser claramente definidas as responsabilidades relacionadas à aquisição dos gêneros alimentícios, disponibilização de mão de obra, utilização de equipamentos e instalações, fornecimento de utensílios, materiais de limpeza, descartáveis, GLP e demais insumos necessários.

Em qualquer modelo, a empresa contratada deverá observar os cardápios, prescrições dietéticas, quantitativos, padrões nutricionais, condições higiênico-sanitárias e demais orientações estabelecidas pela Fundação, especialmente diante das particularidades da alimentação hospitalar.

A alternativa apresenta como possíveis vantagens:

a) concentração das responsabilidades operacionais do serviço em empresa especializada;

b) possibilidade de transferência de parte das atividades relacionadas à aquisição, logística, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, conforme o modelo adotado;

c) redução da necessidade de realização de diversos procedimentos destinados à aquisição individual dos insumos utilizados na produção das refeições;

d) possibilidade de contratação por refeição efetivamente fornecida, conforme estruturação da solução;

e) maior previsibilidade de determinados custos operacionais, quando adequadamente dimensionados no contrato; e

f) possibilidade de utilização da experiência técnica e operacional de empresa especializada em alimentação coletiva e hospitalar.

Por outro lado, a alternativa apresenta aspectos que deverão ser cuidadosamente avaliados:

a) transferência de parcela relevante da operação de serviço diretamente relacionado à assistência hospitalar;

b) necessidade de fiscalização permanente e rigorosa quanto à qualidade, quantidade, composição e segurança das refeições fornecidas;

d) necessidade de compatibilização da atuação da empresa com a rotina hospitalar, inclusive internações, altas, transferências e procedimentos;

e) risco de dependência operacional de um único prestador para atividade essencial e de execução diária e ininterrupta;

f) necessidade de previsão de mecanismos de contingência para evitar interrupção do fornecimento das refeições em caso de inadimplemento ou falha operacional da contratada;

g) eventual necessidade de disponibilização, pela própria Fundação, de instalações, equipamentos, energia, água e outros recursos, dependendo do modelo de terceirização adotado; e

h) necessidade de estudo econômico específico para verificar se o custo global da terceirização apresenta vantagem em comparação com a manutenção da estrutura própria já existente.

A terceirização constitui, portanto, alternativa tecnicamente possível, mas sua vantajosidade dependerá da comparação dos custos globais, dos riscos envolvidos e da capacidade da solução de atender às particularidades da alimentação hospitalar.

Alternativa 2 – Preparo das refeições pela própria fundação hospitalar, com aquisição dos gêneros e insumos

A segunda alternativa consiste na **manutenção do atual modelo de produção das refeições pela própria Fundação Hospitalar de Janaúba/MG**, utilizando-se a estrutura do Serviço de Nutrição e Dietética, com aquisição no mercado dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo e distribuição das refeições.

Nesse modelo, a Fundação permanece responsável pelo planejamento nutricional, elaboração dos cardápios, definição, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, utilizando sua estrutura física,

equipamentos e recursos humanos, enquanto os produtos necessários à execução dessas atividades são adquiridos de fornecedores especializados.

A contratação poderá compreender, conforme os itens efetivamente previstos no planejamento, **gêneros alimentícios secos e não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos refrigerados e congelados, produtos de padaria, descartáveis, materiais destinados à higienização, recarga de GLP e demais insumos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética**.

A alternativa apresenta como principais vantagens:

a) aproveitamento da estrutura física, equipamentos e organização operacional já existentes na Fundação;

b) manutenção do controle direto da Fundação sobre o preparo e a distribuição das refeições;

c) maior capacidade de adequação imediata das refeições dos pacientes;

d) integração direta entre nutricionistas, profissionais do SND e equipes assistenciais;

e) maior controle institucional sobre cardápios, porcionamento, qualidade, preparo e aceitação das refeições;

f) possibilidade de aquisição parcelada dos produtos conforme o consumo efetivamente apresentado;

g) adequação da frequência das entregas às características de cada grupo de produtos, especialmente quanto aos gêneros perecíveis;

h) possibilidade de diversificação dos fornecedores de acordo com os diferentes segmentos do mercado;

i) redução da dependência operacional de uma única empresa para execução integral da alimentação hospitalar;

j) possibilidade de controle direto dos estoques, prazos de validade, condições de armazenamento e consumo dos produtos;

k) maior flexibilidade para adequação da produção à quantidade diária de pacientes, acompanhantes e funcionários efetivamente atendidos; e

l) preservação do conhecimento e da capacidade operacional do Serviço de Nutrição e Dietética da própria instituição.

Como aspectos que demandam atenção, destacam-se:

a) necessidade de manutenção de estrutura física e equipamentos adequados à produção das refeições;

b) necessidade de disponibilidade de profissionais para execução das atividades do SND;

c) necessidade de gestão permanente dos estoques e programação das aquisições;

d) necessidade de fiscalização do recebimento e da qualidade dos gêneros alimentícios;

e) maior complexidade logística decorrente da diversidade dos produtos e fornecedores;

f) necessidade de planejamento diferenciado para produtos perecíveis e não perecíveis; e

g) necessidade de controle rigoroso para evitar simultaneamente desabastecimento e desperdício.

Apesar dessas exigências, trata-se de alternativa compatível com a estrutura já disponível na Fundação Hospitalar e com a possibilidade de manutenção do controle direto sobre a alimentação oferecida aos pacientes.

Análise comparativa das alternativas

Critério	Terceirização da alimentação	Preparo pela Fundação + aquisição dos insumos
Execução das refeições	Empresa contratada	Fundação Hospitalar
Aquisição dos alimentos	Pode ficar sob responsabilidade da empresa, conforme modelo	Realizada pela Fundação junto aos fornecedores
Utilização da estrutura existente	Depende do modelo contratado	Aproveitamento direto da estrutura própria
Controle sobre o preparo	Predominantemente por fiscalização contratual	Controle direto pela Fundação
Gestão dos estoques	Pode ser parcialmente transferida à contratada	Realizada diretamente pela Fundação
Dependência de prestador	Maior concentração em uma empresa	Distribuição entre diferentes fornecedores
Recursos humanos próprios	Pode reduzir a necessidade operacional, conforme modelo	Necessidade de manutenção da equipe
Gestão contratual	Contrato complexo e fiscalização intensiva	Gestão de diversos fornecedores e itens
Custo	Depende do preço global da refeição e dos serviços incorporados	Aproveita estrutura e capacidade já existentes
Flexibilidade operacional	Vinculada às condições contratuais	Maior controle direto da produção
Viabilidade	Possível, condicionada à demonstração de vantajosidade	Adequada quando já existente estrutura própria operacional

7.2. Conclusão quanto à alternativa mais adequada

Após a análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade identificada, conclui-se que a manutenção do preparo das refeições pela própria Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética – SND, apresenta-se como a solução mais adequada sob os aspectos técnico, assistencial, operacional e econômico.

A alternativa mostra-se compatível com a realidade institucional, considerando que a Fundação já dispõe de estrutura física, equipamentos, organização operacional e Serviço de Nutrição e Dietética próprio, possibilitando que a produção das refeições permaneça diretamente integrada às rotinas assistenciais e às necessidades nutricionais dos pacientes.

A solução deverá contemplar a aquisição, conforme os itens efetivamente definidos no planejamento, de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos refrigerados e congelados, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza e higienização, recarga de GLP e demais insumos necessários à produção, acondicionamento e distribuição das refeições.

Considerando a demanda informada, o serviço deverá possuir capacidade para atendimento estimado de 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, totalizando aproximadamente 530 pessoas por dia. A programação contempla até cinco refeições diárias para pacientes e acompanhantes e até quatro refeições para funcionários, representando capacidade potencial de produção de até 2.540 refeições por dia.

Nesse contexto, a manutenção do preparo pela própria Fundação proporciona maior capacidade de adaptação da produção às oscilações da demanda hospitalar, decorrentes de internações, altas, transferências, taxa de ocupação, prescrições dietéticas, períodos de jejum, alterações clínicas e demais situações inerentes ao funcionamento de uma unidade hospitalar.

A alternativa permite, ainda, maior integração entre os profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética e as equipes assistenciais, possibilitando que eventuais alterações nas necessidades nutricionais dos pacientes sejam incorporadas tempestivamente à produção das refeições.

A aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos junto ao mercado fornecedor também permite à Administração estabelecer diretamente os requisitos relacionados à qualidade, características dos produtos, condições higiênico-sanitárias, prazo de validade, acondicionamento, transporte, temperatura, frequência das entregas e demais condições necessárias à segurança alimentar.

A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, associada ao fornecimento parcelado conforme a necessidade efetivamente apresentada, mostra-se especialmente compatível com a solução, considerando a variabilidade do consumo e a existência de produtos com diferentes graus de perecibilidade.

O fornecimento parcelado permitirá adequar as entregas às características de cada grupo de produtos, especialmente quanto aos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, refrigerados e congelados, que demandam maior frequência de reposição e rigoroso controle das condições de conservação.

Essa sistemática contribui para estabelecer equilíbrio entre dois riscos relevantes: de um lado, o desabastecimento, capaz de comprometer a produção das refeições e o atendimento nutricional; de outro, a formação excessiva de estoques, que poderá resultar em deterioração, vencimento, desperdício de alimentos, ocupação desnecessária da capacidade de armazenamento e utilização ineficiente dos recursos públicos.

Além disso, a alternativa selecionada:

a) aproveita a estrutura física, os equipamentos e a capacidade operacional já existentes na Fundação Hospitalar;

b) mantém sob controle direto da instituição o planejamento, preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

c) proporciona maior integração entre o Serviço de Nutrição e Dietética e as equipes responsáveis pela assistência aos pacientes;

d) permite adequação tempestiva das refeições às prescrições dietéticas e às condições clínicas dos pacientes;

e) possibilita aquisição parcelada dos produtos conforme o consumo efetivamente apresentado;

f) permite estabelecer frequências de entrega diferenciadas conforme a perecibilidade e as condições de armazenamento de cada produto;

g) favorece o controle da qualidade e das condições higiênico-sanitárias dos gêneros recebidos;

h) reduz o risco de perdas por vencimento, deterioração e armazenamento excessivo;

i) permite maior controle dos estoques e da programação dos cardápios;

j) possibilita a participação de fornecedores especializados nos diferentes segmentos de produtos;

k) reduz a concentração da execução integral do serviço em uma única empresa;

l) proporciona maior flexibilidade para atendimento das oscilações da demanda hospitalar;

m) contribui para a continuidade e segurança da alimentação oferecida aos pacientes e demais usuários; e

n) favorece a racionalização dos recursos públicos e a busca pela proposta mais vantajosa.

Em comparação, a alternativa de terceirização integral da alimentação hospitalar, embora tecnicamente possível, implicaria transferência para empresa especializada de parcela relevante da execução de atividade diretamente relacionada à assistência nutricional, exigindo estrutura contratual e fiscalização permanente quanto aos cardápios, quantitativos, qualidade das preparações, condições higiênico-sanitárias, horários de distribuição e atendimento às alterações decorrentes das prescrições nutricionais.

A terceirização também poderia gerar maior dependência operacional de um único prestador para atividade essencial e diária, tornando necessária a implementação de mecanismos específicos de contingência destinados a impedir eventual interrupção do fornecimento das refeições.

Além disso, considerando a existência de estrutura própria atualmente destinada à produção das refeições, a substituição do modelo existente por terceirização integral somente se justificaria mediante demonstração concreta de que os ganhos operacionais e econômicos superariam os custos e riscos decorrentes da transferência da execução.

Dessa forma, considerando o aproveitamento da estrutura existente, a necessidade de integração direta entre alimentação e assistência, a possibilidade de atendimento, a flexibilidade operacional e a aquisição parcelada dos insumos, conclui-se que a manutenção do preparo das refeições pela própria Fundação Hospitalar, mediante aquisição dos gêneros alimentícios e demais produtos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, constitui a alternativa que melhor atende à necessidade identificada.

Recomenda-se, portanto, a realização de procedimento licitatório próprio, preferencialmente mediante Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, permitindo que as aquisições acompanhem a demanda efetiva, os cardápios programados, os níveis de estoque e as características de perecibilidade de cada produto.

A solução mostra-se, assim, tecnicamente viável, assistencialmente adequada, operacionalmente compatível e economicamente justificável, apresentando condições para assegurar a continuidade da produção das refeições, a segurança alimentar e nutricional, o atendimento das necessidades dietéticas dos pacientes e a utilização eficiente dos recursos públicos pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Aspecto	Solução recomendada	Benefícios para a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG
Modelo de execução	Manutenção do preparo das refeições pela própria Fundação Hospitalar, por meio do Serviço de Nutrição e Dietética – SND.	Aproveitamento da estrutura física, equipamentos e organização operacional já existentes, preservando o controle direto sobre a produção das refeições.
Forma de abastecimento	Aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários à execução dos serviços de alimentação e nutrição.	Assegura disponibilidade dos insumos necessários à produção contínua das refeições e ao funcionamento regular do SND.
Estratégia de contratação	Realização de procedimento licitatório próprio, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, com fornecimento parcelado.	Proporciona flexibilidade para aquisição conforme a demanda efetiva, sem necessidade de aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados.
Atendimento da demanda	Planejamento destinado ao atendimento médio diário de aproximadamente 420 pacientes/acompanhantes e 110 funcionários, sem prejuízo das oscilações decorrentes da ocupação hospitalar e da demanda assistencial.	Permite dimensionar o abastecimento de acordo com a realidade operacional da instituição e absorver variações na quantidade de refeições produzidas.
Controle nutricional	Manutenção da atuação direta dos profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética no planejamento, produção e acompanhamento da alimentação hospitalar.	Favorece o controle nutricional e a adequação das refeições às condições clínicas e necessidades específicas dos pacientes.
Qualidade e segurança alimentar	Definição de requisitos técnicos, sanitários, de qualidade, validade, conservação, transporte e recebimento dos produtos.	Reduz riscos de contaminação, deterioração e fornecimento de produtos inadequados, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional.
Produtos perecíveis	Estabelecimento de entregas parceladas e frequências compatíveis com a natureza de cada produto, especialmente carnes, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria e demais alimentos perecíveis.	Favorece o recebimento de produtos frescos, reduz necessidade de armazenamento prolongado e diminui perdas por deterioração.
Gestão dos estoques	Aquisições realizadas conforme consumo, estoque existente e programação do SND.	Reduz simultaneamente o risco de desabastecimento e de formação excessiva de estoques.
Redução de desperdícios	Dimensionamento e fornecimento compatíveis com a demanda efetivamente apresentada durante a vigência da Ata.	Minimiza perdas por vencimento, deterioração e armazenamento excessivo, especialmente de produtos perecíveis.
Continuidade do	Manutenção de mecanismo permanente e planejado de	Reduz o risco de interrupção do

Aspecto	Solução recomendada	Benefícios para a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG
serviço	reposição dos insumos essenciais à produção das refeições.	fornecimento de alimentação aos pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos pela instituição.
Flexibilidade operacional	Possibilidade de adequação das solicitações às variações no número de internações, acompanhantes, funcionários atendidos e refeições produzidas.	Permite resposta mais rápida às alterações da demanda hospitalar sem necessidade de manter estoques excessivos.
Competitividade	Estruturação da licitação de modo a permitir ampla participação dos fornecedores, com parcelamento quando técnica e economicamente adequado.	Amplia a competitividade e favorece a obtenção de melhores condições de preço e fornecimento.
Economicidade	Aquisição dos produtos conforme a necessidade efetiva, observados os quantitativos registrados e as condições da Ata.	Favorece a racionalização das despesas e a utilização eficiente dos recursos públicos.
Gestão orçamentária	Contratações realizadas gradualmente durante a vigência da Ata de Registro de Preços.	Permite compatibilizar as aquisições com a necessidade institucional e a disponibilidade orçamentária e financeira.
Controle institucional	Permanência sob responsabilidade da Fundação do planejamento dos cardápios, controle da produção e acompanhamento da qualidade das refeições.	Proporciona maior governança sobre atividade diretamente relacionada à assistência e à recuperação dos pacientes.
Resultado assistencial	Garantia das condições materiais necessárias ao funcionamento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética.	Contribui para a segurança alimentar e nutricional, recuperação clínica, manutenção do estado nutricional, humanização da assistência e qualidade dos serviços prestados aos usuários do SUS.

MODO DE CONTRATAÇAO

Para a efetivação da contratação, apresentam-se como opções a serem consideradas pela Administração:

1- **Adesão a atas de registro de preços existentes**

Vantagens:

- Agilidade na contratação, evitando o tempo de realização de um processo licitatório próprio;
- Possibilidade de aproveitar preços já negociados, potencialmente mais vantajosos;
- Redução de custos administrativos e logísticos;
- Maior previsibilidade quanto a prazos de fornecimento.

Desvantagens:

- Dependência de condições e especificações definidas pelo órgão gestor da ata, com menor flexibilidade;
- Nem sempre todas as necessidades específicas da Fundação podem ser atendidas;
- Necessidade de verificação rigorosa da compatibilidade com requisitos legais e regulamentares.

2. Participação em ata de registro de preços em formação por outro órgão (órgão participante)

Vantagens:

- Permite compartilhamento de compras, gerando economia de escala e redução de custos;
- Simplifica procedimentos administrativos, pois a ata é conduzida pelo órgão gestor principal;
- Possibilidade de influenciar a definição de condições e especificações durante a formação da ata.

Desvantagens:

- Dependência de decisões e cronograma do órgão gestor;
- Necessidade de planejamento prévio e manifestação formal de interesse;
- Possível limitação em relação a quantitativos ou prazos, dependendo da ata principal.

3. Realização de licitação própria pela fundação

A alternativa consiste na realização de procedimento licitatório próprio pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, preferencialmente mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários ao regular funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da instituição.

Por meio dessa alternativa, a Fundação poderá estabelecer diretamente os itens, quantitativos estimados, unidades de fornecimento, especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, requisitos higiênico-sanitários, condições de acondicionamento, conservação e transporte, frequências e prazos de entrega, critérios de recebimento, prazos de validade e demais condições de fornecimento, adequando a contratação às necessidades efetivas do Serviço de Nutrição e Dietética e às particularidades de cada grupo de produtos.

A realização de procedimento próprio mostra-se especialmente relevante diante da diversidade dos itens necessários à alimentação hospitalar, que compreendem produtos secos, refrigerados, congelados, perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de panificação, materiais descartáveis, produtos destinados à higienização e recarga de GLP, os quais apresentam características distintas quanto à conservação, armazenamento, frequência de reposição e logística de entrega.

Além disso, a contratação deverá considerar a necessidade de atendimento contínuo da demanda institucional, destinada à produção das refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários.

A realização de procedimento próprio apresenta como principais vantagens:

a) autonomia para definição das especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos higiênico-sanitários dos gêneros alimentícios e demais insumos;

b) possibilidade de dimensionamento dos quantitativos com fundamento no histórico de consumo, número de refeições produzidas, média de pacientes e acompanhantes atendidos,

funcionários contemplados, demanda assistencial projetada e capacidade operacional do Serviço de Nutrição e Dietética;

c) possibilidade de estabelecer frequências e prazos diferenciados de entrega, considerando a natureza e a perecibilidade dos produtos;

d) possibilidade de fornecimento parcelado, permitindo que as aquisições acompanhem o consumo efetivamente verificado e a programação das refeições;

e) maior controle sobre as condições de qualidade, validade, procedência, integridade, acondicionamento, conservação, transporte, temperatura e substituição dos produtos, quando aplicáveis;

f) possibilidade de estabelecer condições específicas de fornecimento para carnes, produtos refrigerados e congelados, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria e demais gêneros perecíveis, preservando sua qualidade e segurança até o recebimento pela Fundação;

g) possibilidade de adequação das entregas à capacidade de armazenamento, refrigeração e congelamento disponível na instituição, evitando formação desnecessária de estoques;

h) maior adequação das condições de fornecimento às rotinas do Serviço de Nutrição e Dietética, Almoxarifado e demais setores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e utilização dos produtos;

i) possibilidade de estabelecer padrões de qualidade compatíveis com a alimentação hospitalar, preservando a segurança alimentar e nutricional;

j) realização de procedimento competitivo especificamente estruturado para as necessidades da Fundação Hospitalar;

k) possibilidade de estruturação e parcelamento dos itens considerando os diferentes segmentos e mercados fornecedores, favorecendo a participação de empresas especializadas;

l) redução do risco de aquisição de produtos incompatíveis com os padrões de qualidade e com as necessidades nutricionais, operacionais e sanitárias da Fundação;

m) maior autonomia para gestão da Ata de Registro de Preços, fiscalização das entregas e adoção de providências diante de atrasos, produtos recusados ou eventual inadimplemento;

n) possibilidade de aquisição conforme a necessidade efetivamente apresentada, contribuindo para a racionalização dos estoques e redução de perdas por vencimento ou deterioração;

o) maior flexibilidade para adequar os quantitativos às oscilações no número de pacientes internados, acompanhantes, funcionários atendidos e refeições produzidas; e

p) possibilidade de compatibilização das aquisições com os cardápios programados pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

Como desvantagens e riscos, identificam-se:

a) maior tempo necessário para planejamento, instrução, divulgação e realização do procedimento licitatório;

b) maior demanda administrativa para elaboração dos documentos da fase preparatória, condução do certame, formalização e gerenciamento da Ata de Registro de Preços;

c) possibilidade de ocorrência de itens desertos ou fracassados, especialmente em segmentos com menor número de fornecedores ou diante de especificações e condições logísticas particulares;

d) necessidade de acompanhamento permanente dos quantitativos registrados, consumo, níveis de estoque, prazos de validade e programação das entregas;

e) necessidade de fiscalização rigorosa das condições de qualidade, conservação, acondicionamento, transporte e entrega, especialmente em relação aos produtos perecíveis, refrigerados e congelados;

f) risco de atrasos nas entregas ou inadimplemento dos fornecedores, podendo comprometer a programação das refeições caso não sejam adotadas medidas preventivas de gestão;

g) necessidade de adequado planejamento logístico para compatibilizar a frequência das entregas com a capacidade de armazenamento da Fundação;

h) necessidade de acompanhamento contínuo da qualidade dos gêneros alimentícios recebidos, inclusive quanto a aspectos de aparência, integridade, frescor, temperatura, validade e condições higiênico-sanitárias, conforme aplicável; e

i) necessidade de atuação preventiva da Administração para que os procedimentos de contratação e renovação do abastecimento sejam concluídos tempestivamente, evitando que os estoques atinjam níveis capazes de comprometer a produção das refeições.

Diante dessas características, a realização de licitação própria mediante Sistema de Registro de Preços apresenta elevada aderência à necessidade institucional, uma vez que permite à Fundação estabelecer diretamente as condições de fornecimento e realizar aquisições gradualmente, conforme a demanda efetivamente apresentada. Essa flexibilidade é especialmente relevante para itens sujeitos a variações de consumo e para produtos perecíveis, contribuindo para conciliar regularidade do abastecimento, segurança alimentar, qualidade dos produtos, redução de desperdícios e economicidade.

A alternativa preserva, portanto, o controle da Fundação sobre as especificações e condições da contratação, vantagem própria do procedimento licitatório conduzido diretamente pela instituição.

ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

Após a análise das formas de contratação disponíveis, verifica-se que a adesão a Atas de Registro de Preços vigentes, a participação, como órgão participante, em Atas de Registro de Preços em formação e a realização de procedimento licitatório próprio constituem alternativas que, observados os respectivos

pressupostos legais e as circunstâncias do caso concreto, podem ser utilizadas para atendimento da necessidade administrativa da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Entretanto, a definição da alternativa mais adequada deve considerar não apenas a eventual celeridade do procedimento, mas, principalmente, a compatibilidade dos produtos, qualidade dos gêneros alimentícios, requisitos higiênico-sanitários, quantitativos disponíveis, frequência e condições de entrega, perecibilidade, condições de armazenamento e conservação, capacidade logística dos fornecedores, segurança alimentar, continuidade do abastecimento e vantajosidade para a Administração.

A adesão a Ata de Registro de Preços vigente poderá representar alternativa mais célere, desde que seja identificada Ata cujo objeto seja integralmente compatível com as necessidades da Fundação. Essa compatibilidade deverá ser analisada individualmente, considerando as características dos gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, recarga de GLP e demais itens necessários ao Serviço de Nutrição e Dietética.

Em se tratando de alimentação hospitalar, a análise da compatibilidade assume especial relevância, pois diferenças relacionadas a tipo, composição, apresentação, gramatura, unidade de fornecimento, características nutricionais, qualidade, prazo de validade, condições de conservação, temperatura, acondicionamento e frequência de entrega podem tornar determinado produto registrado inadequado às necessidades da instituição.

Além da compatibilidade técnica, deverão ser avaliados os quantitativos disponíveis para adesão, prazo de vigência da Ata, preços registrados, local e frequência das entregas, capacidade logística do fornecedor, condições de conservação e transporte, especialmente para produtos perecíveis, refrigerados e congelados, bem como a efetiva vantajosidade da contratação.

A participação em Ata de Registro de Preços em formação por outro órgão, na condição de órgão participante, também constitui alternativa possível, especialmente quando houver contratação compartilhada cujo objeto apresente efetiva compatibilidade com a demanda da Fundação Hospitalar.

Essa alternativa poderá proporcionar ganhos de escala, ampliação do volume da contratação e compartilhamento dos esforços administrativos. Entretanto, depende de planejamento antecipado, manifestação tempestiva da Fundação e compatibilidade entre as especificações, quantitativos, condições de entrega e cronograma estabelecidos pelo órgão gerenciador e as necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética.

Deve-se considerar, especialmente, que o abastecimento hospitalar de gêneros alimentícios apresenta características logísticas particulares. Determinados produtos, especialmente hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados, congelados e de padaria, podem exigir entregas mais frequentes em razão da perecibilidade, da necessidade de manutenção da qualidade e da capacidade de armazenamento da instituição.

Por sua vez, a realização de licitação própria mediante Sistema de Registro de Preços apresenta maior aderência às características da necessidade identificada, pois permite à Fundação estabelecer diretamente as especificações dos produtos, padrões mínimos de qualidade, quantitativos estimados, requisitos higiênico-sanitários, condições de acondicionamento, transporte e conservação, frequência e prazos de entrega, critérios de recebimento, validade mínima e demais obrigações necessárias à adequada execução do fornecimento.

A utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP mostra-se especialmente apropriada diante da natureza contínua e variável do consumo do Serviço de Nutrição e Dietética. A demanda encontra-se relacionada ao número de pacientes internados, acompanhantes e funcionários atendidos, quantidade de refeições produzidas diariamente, cardápios estabelecidos, taxa de ocupação hospitalar, duração das internações e demais fatores inerentes à dinâmica assistencial.

Considerando que o Serviço de Nutrição e Dietética atende aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, totalizando potencialmente cerca de 530 pessoas, e que são produzidas diferentes refeições ao longo do dia — café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia para pacientes, conforme indicação, além das refeições destinadas aos funcionários —, o consumo dos gêneros e insumos pode apresentar oscilações durante o período da contratação.

Nesse contexto, a Administração necessita de mecanismo que permita realizar aquisições gradualmente e conforme o consumo efetivamente apresentado, sem assumir a obrigação de adquirir imediatamente a totalidade dos quantitativos estimados.

Essa sistemática permite conciliar dois objetivos fundamentais da gestão do Serviço de Nutrição e Dietética: de um lado, manter níveis adequados de estoque e disponibilidade de produtos para assegurar a produção ininterrupta das refeições; de outro, evitar estoques excessivos, especialmente de produtos perecíveis, que possam ocasionar perdas por vencimento, deterioração, redução da qualidade, desperdício de alimentos ou imobilização desnecessária de recursos públicos.

CONCLUSÃO QUANTO AO MODO DE CONTRATAÇÃO

Diante das alternativas analisadas, considera-se mais adequada a realização de procedimento licitatório próprio pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante Pregão Eletrônico e utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, por proporcionar maior aderência às necessidades institucionais e maior autonomia na definição das especificações, quantitativos, padrões de qualidade e condições de fornecimento.

A alternativa permite que a Fundação estruture a contratação considerando o histórico de consumo, número de refeições produzidas, quantitativo de pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos, cardápios elaborados pelo Serviço de Nutrição e Dietética, capacidade de armazenamento e demanda projetada, estabelecendo condições específicas de fornecimento para cada categoria de produto.

A adoção do SRP possibilita, ainda, estabelecer entregas parceladas e frequências diferenciadas, conforme a natureza dos itens. Essa característica mostra-se particularmente importante para gêneros perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados, congelados e de padaria, cuja aquisição em grandes quantidades poderá comprometer a qualidade, aumentar a necessidade de armazenamento e ampliar o risco de perdas.

O modelo proporciona maior capacidade de planejamento e gerenciamento dos estoques, favorecendo a continuidade da produção das refeições, segurança alimentar e nutricional, qualidade dos produtos, competitividade, racionalização das aquisições, redução de desperdícios e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

Assim, a realização de licitação própria mediante Pregão Eletrônico e Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a alternativa tecnicamente mais adequada, operacionalmente mais aderente e administrativamente mais segura para atendimento da necessidade identificada.

A adesão a Atas de Registro de Preços vigentes e a participação em Atas em formação por outros órgãos permanecem como alternativas juridicamente possíveis, desde que sejam previamente demonstradas, no caso concreto, a compatibilidade integral dos produtos e especificações, disponibilidade dos quantitativos, adequação das condições e frequências de entrega, capacidade logística, vantajosidade econômica e atendimento aos requisitos legais, sanitários e regulamentares aplicáveis.

Alternativa avaliada	Descrição	Vantagens	Desvantagens / Riscos	Conclusão
1. Adesão a Ata de Registro de Preços vigente	Utilização, na condição de órgão não participante, de Ata gerenciada por outro órgão ou entidade que contemple gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, GLP ou demais itens compatíveis com as necessidades da Fundação.	Maior celeridade; aproveitamento de procedimento já concluído; redução do esforço administrativo; possibilidade de utilização de preços previamente registrados; atendimento mais rápido quando houver Ata plenamente compatível.	Dependência da existência de Ata compatível; limitação de quantitativos; menor autonomia sobre especificações e condições de entrega; necessidade de comprovação da vantajosidade; risco de incompatibilidade de apresentação, gramatura, qualidade, unidade ou frequência de entrega; dependência das condições legais para adesão.	**Alternativa possível, mas condicionada.** Poderá ser utilizada quando demonstradas a compatibilidade integral, disponibilidade dos quantitativos, adequação logística e vantajosidade.
2. Participação em Ata de Registro de Preços em formação – Órgão Participante	Participação da Fundação, desde a fase de planejamento, em procedimento conduzido por outro órgão, incorporando seus quantitativos e necessidades à	Possibilidade de ganhos de escala; compartilhamento dos esforços administrativos; redução dos custos de processamento; possibilidade de manifestação prévia sobre	Dependência do planejamento e cronograma do órgão gerenciador; necessidade de manifestação tempestiva; menor autonomia; possibilidade de incompatibilidade das	**Alternativa viável em situações específicas**, desde que o procedimento seja compatível com as necessidades, especificações e cronograma de

Alternativa avaliada	Descrição	Vantagens	Desvantagens / Riscos	Conclusão
	contratação compartilhada.	as necessidades; potencial ampliação da competitividade.	especificações ou frequência de entrega; risco de inadequação logística para produtos perecíveis.	abastecimento da Fundação.
3. Licitação própria – Pregão Eletrônico com SRP	Realização de procedimento próprio para registro de preços dos gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários ao SND, com condições estabelecidas diretamente pela Fundação.	Maior autonomia; quantitativos compatíveis com a demanda; especificações próprias; definição de padrões de qualidade; entregas parceladas; possibilidade de frequências diferenciadas; maior controle sanitário e de recebimento; adequação à capacidade de armazenamento; redução de perdas; gestão direta da Ata; maior aderência às necessidades institucionais.	Maior tempo para planejamento e realização do certame; maior demanda administrativa; necessidade de fiscalização permanente; possibilidade de itens desertos ou fracassados; necessidade de planejamento tempestivo para evitar desabastecimento.	**Alternativa recomendada.** Apresenta maior aderência técnica, operacional e administrativa, permitindo flexibilidade, competitividade, fornecimento parcelado, segurança alimentar e gestão eficiente dos estoques.

O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado; Dentro a região tem-se grande demandas do tipo:

1- https://pncp.gov.br/app/editais/18306688000106/2026/97
2- https://pncp.gov.br/app/editais/18008870000172/2026/203
3- https://pncp.gov.br/app/editais/10626896000172/2026/210

Empresas comuns no ramo:

1- GAS NORTE LTDA, inscrita no CNPJ 19.846.344/0001-44.
2- NATALIA DISTRIBUIDORA LTDA, inscrita no CNPJ 04.930.131/0001-29.
3- SUPERMERCADO DAMASCENO E MARTINS LTDA, inscrita no CNPJ 14.742.813/0001-61.

Dessa forma, a realização de LICITAÇÃO PRÓPRIA PELA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG apresenta-se como a alternativa mais adequada e vantajosa para atendimento da necessidade identificada, pois:

A) permite definir integralmente as condições de fornecimento, adequando as especificações, padrões de qualidade, quantitativos, frequência das entregas e demais requisitos às necessidades específicas do Serviço de Nutrição e Dietética;

B) possibilita maior controle sobre a qualidade, procedência, validade, acondicionamento, transporte, conservação e condições higiênico-sanitárias dos produtos fornecidos;

C) assegura maior autonomia na definição das condições específicas de fornecimento dos gêneros perecíveis, refrigerados, congelados, hortifrutigranjeiros, produtos de padaria, materiais de limpeza, descartáveis, GLP e demais itens abrangidos pela contratação;

D) favorece a transparência, competitividade, isonomia e segurança jurídica do procedimento, mediante definição objetiva dos requisitos e condições da contratação;

E) possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa, considerando os quantitativos estimados, especificações, frequência das entregas, condições logísticas e características próprias de cada grupo de produtos; e

F) permite compatibilizar o abastecimento com a demanda efetivamente apresentada pela instituição, reduzindo simultaneamente os riscos de desabastecimento, desperdícios, deterioração e perdas de produtos perecíveis.

Portanto, recomenda-se a adoção de licitação própria, preferencialmente mediante Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, como forma adequada e eficiente para atendimento da demanda.

Chega-se a conclusão:

I. A adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP configura-se como alternativa adequada para assegurar o abastecimento regular e contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, considerando a natureza contínua, variável e essencial do consumo de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários à produção e distribuição das refeições e ao funcionamento das atividades relacionadas à alimentação hospitalar.

II. A utilização do SRP mostra-se especialmente compatível com as características da demanda, uma vez que o consumo dos produtos não ocorre de maneira absolutamente uniforme ou previsível. A necessidade é influenciada pelo número de pacientes internados, acompanhantes e funcionários atendidos, taxa de ocupação hospitalar, quantidade de refeições produzidas, alterações de cardápio, perfil clínico e nutricional dos pacientes, duração das internações e demais circunstâncias inerentes ao funcionamento da instituição.

III. A Fundação atende diariamente demanda significativa de alimentação hospitalar, abrangendo aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes, além de cerca de 110 funcionários contemplados nas

refeições, totalizando potencialmente aproximadamente 530 pessoas por dia, conforme a programação e as condições efetivas de atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética. Essa dimensão reforça a necessidade de planejamento capaz de assegurar disponibilidade contínua e tempestiva dos insumos necessários à produção das refeições.

IV. Considerando as características dos produtos pretendidos e a possibilidade de definição objetiva de suas especificações — tais como tipo, composição, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, características organolépticas, padrões de qualidade, condições de conservação, validade, embalagem, acondicionamento e demais requisitos aplicáveis —, os itens podem ser caracterizados como bens comuns, desde que seus padrões de desempenho e qualidade sejam objetivamente estabelecidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado.

V. Não se identifica, para a necessidade em análise, justificativa técnica para realização de audiência ou consulta pública como condição para o prosseguimento da contratação. As características dos produtos poderão ser estabelecidas com fundamento no histórico de consumo, cardápios, planejamento nutricional, necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética, quantitativo de refeições, padrões de qualidade e segurança alimentar e normas sanitárias aplicáveis, sem prejuízo da pesquisa de preços e das demais providências necessárias à adequada instrução da fase preparatória.

VI. A disponibilidade regular dos gêneros alimentícios e demais insumos constitui medida essencial para a continuidade dos serviços hospitalares, considerando que eventual insuficiência ou ruptura dos estoques poderá comprometer a produção e distribuição das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários contemplados, interferindo diretamente na assistência nutricional e no regular funcionamento da instituição.

VII. A alimentação hospitalar constitui componente relevante da assistência integral ao paciente, devendo proporcionar aporte nutricional adequado às necessidades clínicas e contribuir para manutenção ou recuperação do estado nutricional. A solução deverá, portanto, assegurar condições para o atendimento dos cardápios elaborados pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

VIII. A solução deverá assegurar produtos com qualidade, segurança, procedência e regularidade sanitária, observando as normas aplicáveis. Deverão ser garantidas condições adequadas de embalagem, acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, cuja qualidade poderá ser comprometida pelo inadequado controle da cadeia de conservação.

IX. A análise das alternativas demonstra que a necessidade pode ser adequadamente atendida mediante aquisição junto a produtores, fabricantes, distribuidores e fornecedores especializados e regularmente estabelecidos, devendo o procedimento preservar a competitividade e estabelecer somente os requisitos técnicos, sanitários, de qualidade e de habilitação efetivamente necessários à adequada execução do fornecimento.

X. A estimativa dos quantitativos deverá considerar o histórico de consumo, número médio de pacientes e acompanhantes atendidos, quantitativo de funcionários contemplados, número e tipos de refeições produzidas, cardápios planejados, taxa de ocupação, capacidade de armazenamento, sazonalidade e perecibilidade dos produtos, bem como eventual ampliação da capacidade assistencial da Fundação.

XI. Os quantitativos deverão ser compreendidos como estimativas de planejamento, destinadas a proporcionar capacidade suficiente para atendimento das necessidades efetivamente apresentadas durante a vigência da contratação, especialmente considerando as variações naturais no número de pacientes, acompanhantes, funcionários e refeições produzidas.

XII. O dimensionamento deverá buscar equilíbrio entre dois riscos relevantes: de um lado, o subdimensionamento, capaz de provocar desabastecimento e comprometer a produção das refeições; de outro, o superdimensionamento, que poderá resultar em desperdícios, vencimento, deterioração de produtos perecíveis, ocupação desnecessária da capacidade de armazenamento e utilização ineficiente dos recursos públicos.

XIII. Nesse contexto, o fornecimento parcelado mostra-se especialmente adequado, pois possibilita compatibilizar as aquisições com o consumo efetivamente verificado e com as características de cada produto. Para gêneros perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados, congelados e de padaria, poderão ser estabelecidas frequências de entrega compatíveis com a conservação, qualidade, segurança alimentar e capacidade de armazenamento da Fundação.

XIV. A realização de procedimento licitatório próprio mediante SRP proporciona maior aderência às necessidades da Fundação Hospitalar, permitindo que a Administração defina diretamente as especificações, quantitativos estimados, padrões de qualidade, condições higiênico-sanitárias, prazos e frequência das entregas, critérios de recebimento, validade mínima, condições de transporte e conservação e demais obrigações necessárias ao adequado abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética.

XV. A utilização do SRP, associada ao fornecimento parcelado, permitirá à Fundação realizar as aquisições conforme a necessidade efetivamente apresentada, sem obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral dos quantitativos estimados, favorecendo o planejamento, a gestão dos estoques, a preservação da qualidade dos produtos, a redução de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos públicos.

XVI. A solução contribuirá para reduzir a necessidade de aquisições emergenciais ou pontuais motivadas por eventual ruptura dos estoques, proporcionando maior previsibilidade administrativa, logística e orçamentária e fortalecendo o planejamento institucional do abastecimento.

XVII. Considerando a diversidade dos produtos abrangidos e a existência de diferentes segmentos fornecedores, o parcelamento da contratação deverá observar a natureza e as características de cada item, de forma a preservar a competitividade e permitir a participação de fornecedores especializados, evitando agrupamentos que possam restringir injustificadamente o universo de potenciais licitantes.

XVIII. A contratação deverá observar especial atenção às características próprias de determinados grupos, notadamente hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, gêneros refrigerados e congelados, produtos de padaria, materiais descartáveis, materiais de limpeza e recarga de GLP, estabelecendo requisitos proporcionais aos riscos, à natureza e às condições de fornecimento de cada categoria.

XIX. Diante do conjunto das análises realizadas, verifica-se a necessidade, adequação e viabilidade técnica, operacional e econômica da solução, recomendando-se o prosseguimento de procedimento licitatório próprio, preferencialmente mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP e fornecimento parcelado, observadas as especificações técnicas, sanitárias, quantitativos estimados e demais condições estabelecidas nos documentos da contratação.

XX. Assim, conclui-se favoravelmente pela adoção da solução destinada a assegurar o abastecimento regular, contínuo, seguro e tempestivo do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à produção e distribuição das refeições, em quantitativos compatíveis com a demanda efetivamente apresentada pela instituição.

A solução selecionada mostra-se capaz de promover a continuidade da alimentação hospitalar, segurança alimentar e nutricional, qualidade das refeições, regular funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, redução de desperdícios, eficiência na gestão dos estoques e melhor utilização dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação contribuirá diretamente para a manutenção da assistência integral prestada aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, garantindo os meios materiais necessários para que a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG mantenha o fornecimento de alimentação adequada, segura e compatível com as necessidades nutricionais e clínicas dos pacientes, em consonância com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, competitividade e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

8. DO MODELO A SER ADOTADO

8.1 DO REGISTRO DE PREÇO

Considerando que a contratação será processada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), os quantitativos estimados não implicam obrigatoriedade de aquisição integral, característica essencial desse modelo. Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o SRP permite à Administração Pública realizar contratações de forma flexível e eficiente, especialmente diante de demandas variáveis e de difícil previsão, como ocorre com o consumo de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, produtos descartáveis e de limpeza e recarga de gás (GLP).

No caso específico desses itens, a variação da demanda decorre de fatores como o número de pacientes, acompanhantes e profissionais atendidos, alterações no fluxo de internações e procedimentos, consumo diário das unidades, necessidades de higienização e limpeza, além das demandas variáveis de

alimentação e utilização de gás (GLP), tornando necessária a manutenção de quantitativos estimados que possibilitem o atendimento contínuo das necessidades da Fundação Hospitalar.

Conforme dispõe o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o Sistema de Registro de Preços:

a) é adotado para contratações frequentes;

b) deve ser precedido de adequada e ampla pesquisa de mercado;

c) não obriga a Administração à contratação dos quantitativos registrados;

d) pode ser utilizado por mais de um órgão ou entidade, quando previsto no edital e gerenciado por órgão responsável.

O SRP constitui procedimento licitatório especial que permite o registro de preços de bens de interesse público, viabilizando contratações futuras e parceladas, proporcionando benefícios relevantes, tais como:

a) economia de escala;

b) padronização de medicamentos e insumos;

c) flexibilidade para atendimento às necessidades clínicas reais e dinâmicas da UNACON;

d) maior previsibilidade orçamentária e operacional.

A modalidade SRP mostra-se especialmente adequada para:

a) demandas contínuas, recorrentes e variáveis ao longo do tempo;

b) atendimento a múltiplos pacientes, protocolos terapêuticos e ciclos de tratamento;

c) otimização administrativa e racionalização do gasto público;

d) compras centralizadas de medicamentos e insumos críticos, reduzindo riscos de desabastecimento.

Vantagens do SRP aplicadas ao objeto:

a) agilidade na contratação, evitando sucessivas licitações para itens essenciais;

b) economia de recursos públicos, por meio da consolidação da demanda e negociação de melhores preços;

c) flexibilidade para ajustar quantitativos conforme a necessidade clínica real;

d) transparência e controle, com preços e fornecedores previamente registrados e auditáveis;

e) estímulo à competitividade entre fornecedores especializados;

f) melhoria da gestão de estoque e do planejamento assistencial;

g) redução de riscos assistenciais, jurídicos e operacionais.

No âmbito da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, a adoção do **Sistema de Registro de Preços –** SRP justifica-se pelas características da demanda do Serviço de Nutrição e Dietética – SND e pela necessidade de assegurar o abastecimento regular, contínuo e tempestivo dos gêneros alimentícios e demais insumos indispensáveis à produção, acondicionamento e distribuição das refeições hospitalares.

A Fundação Hospitalar presta serviços de saúde de forma contínua e ininterrupta, envolvendo atendimentos de urgência e emergência, internações clínicas e cirúrgicas, Unidade de Terapia Intensiva – UTI, centro cirúrgico, hemodiálise, oncologia e demais atividades assistenciais. Essa dinâmica repercute diretamente sobre a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética, que necessita manter capacidade permanente para atendimento dos pacientes, acompanhantes e funcionários contemplados pelas rotinas institucionais.

Atualmente, considera-se, para fins de planejamento, o atendimento diário aproximado de 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, totalizando potencialmente cerca de 530 pessoas, com diferentes refeições distribuídas ao longo do dia.

Nesse contexto, a utilização do SRP justifica-se, especialmente, pelos seguintes fatores:

a) necessidade de abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, materiais de limpeza, GLP e demais insumos indispensáveis ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética;

b) necessidade de fornecimento parcelado, de acordo com o consumo efetivo, cardápios programados, número de refeições produzidas, níveis de estoque, capacidade de armazenamento e disponibilidade orçamentária da Administração;

c) variabilidade do consumo em razão do número de pacientes internados, acompanhantes e funcionários atendidos, taxa de ocupação dos leitos, quantidade de refeições produzidas, demais oscilações próprias da rotina hospitalar;

d) impossibilidade de definição absolutamente precisa do consumo futuro de determinados itens, considerando alterações no fluxo de pacientes, admissões, altas, transferências, períodos de jejum, cardápios e demais fatores capazes de modificar a demanda;

e) necessidade de compatibilizar o abastecimento com a perecibilidade dos produtos, especialmente carnes, hortifrutigranjeiros, laticínios, produtos refrigerados, congelados e de panificação;

f) necessidade de manutenção de níveis adequados de estoque para os produtos que admitam armazenamento, sem ocasionar formação excessiva de estoques e consequentes perdas por vencimento, deterioração ou redução da qualidade;

g) necessidade de estabelecer frequências diferenciadas de entrega, conforme a natureza, validade, condições de conservação e velocidade de consumo de cada grupo de produtos;

h) necessidade de reposição periódica e tempestiva dos gêneros e demais insumos, evitando que a redução dos estoques comprometa o planejamento dos cardápios ou o preparo das refeições;

i) necessidade de assegurar disponibilidade contínua de GLP, indispensável ao funcionamento dos equipamentos empregados no preparo dos alimentos; e

j) flexibilidade para atendimento das oscilações naturais da demanda, sem obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral dos quantitativos estimados.

O Sistema de Registro de Preços permite que a Fundação Hospitalar realize as aquisições de maneira parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata, possibilitando que as solicitações acompanhem o consumo do Serviço de Nutrição e Dietética, os níveis dos estoques, a programação dos cardápios e a demanda real da instituição.

Essa sistemática mostra-se especialmente apropriada à alimentação hospitalar, na qual o consumo dos produtos não apresenta comportamento absolutamente uniforme. O quantitativo utilizado de cada gênero poderá sofrer variações em decorrência dos cardápios, fichas técnicas de preparação, sazonalidade dos alimentos, quantitativos per capita e número efetivo de refeições produzidas.

A utilização do SRP contribui, portanto, para estabelecer equilíbrio entre dois riscos relevantes para a gestão do Serviço de Nutrição e Dietética: de um lado, o desabastecimento, capaz de comprometer a produção das refeições e o atendimento nutricional; de outro, a formação excessiva de estoques, especialmente de gêneros perecíveis, que poderá ocasionar deterioração, vencimento, desperdício, custos adicionais de armazenamento e aplicação ineficiente dos recursos públicos.

Sob os aspectos econômico, operacional e administrativo, a adoção do Sistema de Registro de Preços proporciona, entre outros, os seguintes benefícios:

a) maior eficiência no planejamento do abastecimento e na gestão dos estoques do Serviço de Nutrição e Dietética;

b) possibilidade de aquisição conforme a necessidade efetivamente apresentada, reduzindo compras desnecessárias e perdas por vencimento ou deterioração;

c) maior flexibilidade para adequar as solicitações às oscilações no número de refeições produzidas;

d) possibilidade de estabelecer entregas diferenciadas conforme a perecibilidade e frequência de utilização dos produtos;

e) melhor compatibilização entre aquisição, capacidade de armazenamento e consumo institucional;

f) redução da necessidade de sucessivos procedimentos licitatórios destinados à aquisição dos mesmos grupos de produtos durante o período;

g) realização de procedimento competitivo, favorecendo a ampliação da concorrência e a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração;

h) melhor gerenciamento dos prazos de validade, condições de conservação, lotes e procedência dos produtos, quando aplicável;

i) redução do risco de aquisições emergenciais ou pontuais motivadas por eventual ruptura dos estoques;

j) racionalização da utilização dos recursos orçamentários e financeiros, uma vez que as aquisições poderão ocorrer gradualmente conforme a necessidade efetiva;

k) maior previsibilidade logística para o Serviço de Nutrição e Dietética, Almoxarifado e setores responsáveis pelo recebimento dos produtos;

l) redução da ocupação desnecessária da capacidade de armazenamento, especialmente de câmaras frias, freezers, refrigeradores e depósitos;

m) redução dos desperdícios decorrentes da aquisição excessiva de produtos perecíveis;

n) possibilidade de adequar os quantitativos às alterações dos cardápios; e

o) preservação da continuidade, regularidade e segurança do fornecimento das refeições e demais atividades do Serviço de Nutrição e Dietética.

Ressalta-se que os quantitativos registrados no âmbito do SRP possuem natureza estimativa, servindo como parâmetro máximo de planejamento da Administração e não significando, por si só, obrigação de aquisição integral pela Fundação Hospitalar. As contratações decorrentes da Ata deverão ocorrer conforme a necessidade administrativa efetivamente verificada, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e as demais condições estabelecidas no procedimento.

Essa característica assume especial relevância para a presente contratação, considerando que parcela significativa dos produtos possui prazo reduzido de validade ou elevada perecibilidade, de modo que a aquisição antecipada da totalidade dos quantitativos estimados poderia aumentar significativamente os riscos de perdas, deterioração e desperdícios.

O SRP possibilita, ainda, que a Administração estabeleça diferentes rotinas de abastecimento conforme as características dos produtos. Assim, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria e outros perecíveis poderão ser solicitados em intervalos menores, enquanto gêneros secos, não perecíveis, descartáveis e materiais de limpeza poderão observar frequência compatível com o consumo e a capacidade de armazenamento.

Quanto à recarga de GLP, o sistema permite realizar solicitações conforme o consumo efetivo da unidade de produção de refeições, assegurando capacidade de reposição tempestiva sem necessidade de contratação de quantitativo integral em uma única oportunidade.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos destinados ao Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente compatível e economicamente vantajosa, por permitir fornecimento parcelado, flexibilidade diante da variabilidade da demanda, racionalização dos estoques, redução de desperdícios e melhor utilização dos recursos públicos.

A sistemática contribui, sobretudo, para assegurar o abastecimento regular, contínuo e seguro do Serviço de Nutrição e Dietética, garantindo condições para produção das refeições, reduzindo os riscos de desabastecimento, deterioração de gêneros perecíveis, desperdícios e necessidade de contratações emergenciais, em consonância com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. JULGAMENTO PELO MENOR PREÇO

O critério de julgamento pelo menor preço por item mostra-se adequado à presente contratação, considerando que os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos destinados ao Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, mediante especificações usuais de mercado.

Os produtos pretendidos apresentam características previamente determináveis, mensuráveis e passíveis de verificação tanto na fase de análise das propostas quanto no momento do recebimento, tais como tipo, composição, apresentação, peso, volume, unidade de fornecimento, características nutricionais, características organolépticas, material de fabricação, dimensões, capacidade, prazo de validade, condições de conservação, temperatura, embalagem, acondicionamento, procedência, regularidade sanitária e demais requisitos específicos aplicáveis a cada item.

No caso dos gêneros alimentícios, poderão ser estabelecidos parâmetros objetivos relacionados à qualidade, frescor, maturação, textura, aparência, integridade, peso, rendimento, composição e condições higiênico-sanitárias. Para carnes, produtos refrigerados e congelados, poderão ser definidos requisitos quanto à procedência, inspeção sanitária, corte, apresentação, temperatura, conservação e acondicionamento. Para produtos industrializados, poderão ser exigidas rotulagem adequada, composição, peso líquido, validade, lote e demais elementos previstos na legislação aplicável.

Da mesma forma, os materiais descartáveis e produtos de higiene e limpeza poderão ser descritos mediante características objetivas de composição, resistência, capacidade, dimensões, concentração, apresentação e regularidade sanitária, quando exigível. Quanto ao GLP, poderão ser estabelecidos requisitos objetivos relacionados à unidade de fornecimento, segurança, regularidade do fornecedor e atendimento às normas técnicas e regulatórias aplicáveis.

A natureza dos produtos permite, portanto, que a Administração estabeleça previamente no Termo de Referência os requisitos mínimos necessários à garantia da qualidade, segurança alimentar e sanitária, funcionalidade, adequação ao uso e regularidade dos produtos, possibilitando comparação objetiva entre as propostas apresentadas.

Uma vez definidos esses padrões mínimos, não se mostra necessária a utilização de critérios subjetivos para diferenciação das propostas, pois a disputa econômica deverá ocorrer entre produtos que demonstrem atendimento integral às especificações estabelecidas pela Fundação Hospitalar.

A adoção do critério de menor preço por item proporciona:

a) objetividade no julgamento, mediante comparação econômica entre propostas que atendam integralmente às especificações estabelecidas;

b) tratamento isonômico entre os licitantes, submetendo todos aos mesmos parâmetros técnicos, sanitários, qualitativos e comerciais;

c) maior transparência e previsibilidade na condução do procedimento;

d) ampliação da competitividade, permitindo a participação de produtores, fabricantes, distribuidores, comerciantes e fornecedores especializados nos diferentes segmentos abrangidos pela contratação;

e) redução da subjetividade na análise e classificação das propostas;

f) promoção da economicidade, mediante seleção do menor preço dentre as propostas tecnicamente aceitáveis;

g) possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa individualmente para cada gênero alimentício, material, produto ou insumo;

h) ampliação do universo de potenciais licitantes, evitando que fornecedores sejam impedidos de participar por não comercializarem a totalidade dos itens pretendidos; e

i) redução da concentração do fornecimento em um único fornecedor, contribuindo para maior segurança e continuidade do abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética.

Ressalta-se que a adoção do critério de menor preço não implica flexibilização dos padrões de qualidade, segurança alimentar ou regularidade sanitária exigidos pela Administração. O preço somente deverá ser considerado para fins de classificação após a verificação do atendimento integral às especificações e condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Assim, a aceitabilidade das propostas permanecerá condicionada, conforme a natureza de cada item, ao atendimento das exigências relacionadas à qualidade, composição, apresentação, peso, volume, procedência, registro ou regularização sanitária quando exigível, prazo de validade, embalagem, acondicionamento, temperatura, conservação, transporte, características organolépticas e demais requisitos técnicos e sanitários estabelecidos no Termo de Referência.

Consequentemente, o menor preço não deverá ser analisado de forma isolada. A proposta de menor valor somente poderá ser considerada vantajosa quando o produto ofertado estiver integralmente adequado às especificações e às exigências sanitárias e de qualidade definidas pela Fundação Hospitalar.

A adoção do julgamento por item também se mostra especialmente apropriada diante da diversidade dos produtos pretendidos, que pertencem a diferentes segmentos e cadeias de fornecimento. Gêneros secos, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados e congelados, produtos de padaria, descartáveis, materiais de limpeza e GLP possuem características, mercados fornecedores, condições logísticas e periodicidades de entrega distintas, inexistindo, como regra, necessidade de que todos sejam fornecidos pela mesma empresa.

O julgamento individualizado permite que fornecedores especializados concorram apenas nos itens que efetivamente comercializam, ampliando o aproveitamento das condições existentes no mercado e favorecendo maior disputa e melhores preços.

Além disso, a adjudicação por item contribui para a mitigação dos riscos de abastecimento, pois eventual inadimplemento ou dificuldade operacional de determinado fornecedor tende a afetar apenas os itens sob sua responsabilidade, reduzindo a concentração dos riscos da contratação em uma única empresa.

No caso de gêneros alimentícios perecíveis, o julgamento por item também possibilita maior adequação às características do mercado local e regional, favorecendo a participação de fornecedores aptos a realizar entregas frequentes de hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria e demais produtos de menor vida útil, desde que atendam às condições estabelecidas pela Administração.

Dessa forma, conclui-se que o critério de julgamento pelo menor preço por item apresenta-se adequado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos destinados ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, por conciliar objetividade, isonomia, competitividade, economicidade, segurança alimentar e seleção da proposta mais vantajosa, sem prejuízo da observância dos requisitos indispensáveis de qualidade, conservação, procedência e regularidade sanitária, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO DO OBJETO EM LOTES DIVERSOS OU LOTE ÚNICO

A presente contratação será estruturada mediante parcelamento do objeto, com julgamento pelo menor preço por item, considerando a diversidade, a autonomia funcional e comercial e as diferentes cadeias de fornecimento dos gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos destinados ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Embora os itens integrem uma mesma contratação e estejam relacionados à finalidade comum de assegurar o funcionamento contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética, a produção das refeições hospitalares e o atendimento das necessidades de pacientes, acompanhantes e funcionários, os produtos possuem características próprias quanto à natureza, composição, apresentação, unidade de fornecimento, perecibilidade, prazo de validade, condições de armazenamento, conservação e transporte, frequência de entrega, requisitos sanitários e mercados fornecedores.

Não se verifica, como regra, interdependência técnica ou funcional que determine que todos esses produtos sejam fornecidos conjuntamente pela mesma empresa. Ao contrário, trata-se de objeto composto por itens pertencentes a segmentos comerciais distintos, cuja aquisição individualizada mostra-se compatível com a estrutura do mercado.

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei Federal nº 14.133/2021, o planejamento das compras deverá observar o princípio do parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando a viabilidade da divisão do objeto em lotes, o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e a ampliação da competição, sem perda da economia de escala.

No caso concreto, o parcelamento por item apresenta-se técnica e economicamente adequado, especialmente pelas seguintes razões:

a) permite a participação de produtores, agricultores, fabricantes, distribuidores, atacadistas, comerciantes e fornecedores especializados nos diferentes segmentos abrangidos pela contratação, sem exigir que uma única empresa comercialize todos os produtos;

b) amplia o universo de potenciais licitantes e, consequentemente, a competitividade do certame, evitando restrições decorrentes da formação de lotes compostos por produtos pertencentes a cadeias comerciais distintas;

c) favorece a participação de fornecedores especializados em hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, gêneros secos, refrigerados e congelados, descartáveis, produtos de limpeza ou GLP, conforme sua respectiva área de atuação;

d) possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa individualmente para cada item, aproveitando as particularidades de preços, sazonalidade, produção, distribuição e condições comerciais existentes no mercado;

e) evita que eventual preço elevado ou baixa competitividade de determinado produto influencie indevidamente o resultado econômico dos demais itens;

f) respeita as diferenças existentes quanto à perecibilidade, prazo de validade, condições de armazenamento, temperatura de conservação, acondicionamento, transporte e periodicidade das entregas;

g) possibilita que as aquisições e reposições sejam realizadas de acordo com o consumo efetivo e a necessidade específica de cada produto;

h) reduz a dependência da Administração em relação a um único fornecedor para atendimento de toda a demanda do Serviço de Nutrição e Dietética;

i) distribui os riscos relacionados ao fornecimento, de modo que eventual atraso, inadimplemento ou dificuldade operacional de determinado fornecedor não comprometa necessariamente o abastecimento dos demais itens;

j) favorece o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e regional, especialmente para produtos frescos e perecíveis;

k) proporciona maior flexibilidade na gestão da Ata de Registro de Preços, das Ordens de Fornecimento, dos estoques e da programação das entregas; e

l) contribui para a continuidade da produção e distribuição das refeições hospitalares, reduzindo os riscos de desabastecimento dos insumos necessários ao funcionamento da instituição.

10. INDICAÇÃO DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA

A descrição dos produtos foi levantada após profunda pesquisa mercadológica e conforme necessidades especificas compras realizadas nos últimos anos, sendo o mais viável a Fundação Hospitalar realizar **LICITAÇÃO PRÓPRIA** processada por **PREGÃO POR REGISTRO DE PREÇO,** na

modalidade **ELETRÔNICA,** do tipo **JULGAMENTO POR ITEM** pelo menor valor, para uma compra eficiente para a Administração Pública.

11. DA GARANTIA DO PRODUTO

11.1. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

11.2. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos que porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

11.3. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

12. NATUREZA DO OBJETO

12.1. Trata-se de aquisição :

( ) Serviço Comum;

( ) Serviço Técnico;

(x) Material de consumo;

( ) Material Permanente.

13. DOS PRAZOS

13.1. O fornecimento dos bens deverá ser realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, observados os quantitativos, especificações, periodicidade, condições de conservação, prazos e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta da Contratada e na Ata de Registro de Preços.

13.2. Os produtos deverão ser entregues na Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, situada na Avenida Pedro Álvares Cabral, nº 140, Bairro Veredas, Janaúba/MG, CEP 39.440-065, de segunda-feira a sábado, observados os horários e condições específicas estabelecidos neste Termo de Referência.

13.3. Como regra geral, os gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos refrigerados ou congelados, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza e demais mercadorias deverão ser entregues de segunda-feira a sábado, no horário compreendido entre 07h00 e 17h00, salvo quando houver horário específico estabelecido em razão da natureza, perecibilidade ou necessidade operacional do produto.

13.4. Excepcionalmente, os produtos de panificação, especialmente os pães destinados ao consumo diário, deverão ser entregues de segunda-feira a sábado, até as 06h00, no local indicado pela Fundação Hospitalar, de forma a assegurar sua disponibilização tempestiva para o preparo e distribuição do café da manhã e das demais refeições programadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

13.5. A Contratada deverá observar rigorosamente os dias, horários, quantitativos e periodicidade estabelecidos para a entrega dos produtos de panificação, considerando sua natureza perecível, a necessidade de fornecimento frequente e sua utilização imediata na alimentação hospitalar, não sendo admitidos atrasos que possam comprometer a produção ou distribuição das refeições.

13.6. O prazo geral para atendimento das Ordens de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias, contado do recebimento da respectiva Ordem pela Contratada, ressalvados os produtos que, em razão de sua natureza, perecibilidade, frequência de consumo ou necessidade operacional, estejam submetidos a cronograma, periodicidade ou prazo específico de entrega definido pela Fundação Hospitalar.

13.7. Para os produtos de fornecimento diário, frequente ou periódico, especialmente pães, produtos de panificação, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados e demais gêneros perecíveis, prevalecerão os prazos, dias e periodicidades definidos pela Fundação Hospitalar na Ordem de Fornecimento ou no cronograma de entrega, não se aplicando automaticamente o prazo geral de 05 (cinco) dias.

13.7.1. Os pães de sal e doce deverão ser entregues de segunda a sábado ás 06:00 da manhã e ás 13 horas da tarde.

13.8. As entregas deverão ocorrer de segunda-feira a sábado, de acordo com a programação e necessidade do Serviço de Nutrição e Dietética e do Almoxarifado, podendo a Administração estabelecer frequência diferenciada para cada grupo de produtos, considerando sua perecibilidade, capacidade de armazenamento, consumo e necessidade de manutenção da qualidade e do frescor.

13.9. A remessa dos produtos deverá ser iniciada após o recebimento da Ordem de Fornecimento, durante a vigência da Ata de Registro de Preços – ARP, de acordo com as necessidades efetivamente apresentadas pela Fundação Hospitalar.

13.10. A Ordem de Fornecimento será emitida pela Administração e encaminhada à Contratada por meio eletrônico, no endereço de e-mail informado durante o procedimento licitatório ou por outro meio formalmente estabelecido pela Fundação.

13.11. Eventual pedido de prorrogação do prazo de entrega deverá ser apresentado pela Contratada por escrito, devidamente justificado e antes do término do prazo originalmente estabelecido, ficando sua concessão condicionada à análise e à expressa autorização da Administração.

13.12. A prorrogação não será admitida quando puder comprometer a produção das refeições, a continuidade do abastecimento ou o funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, especialmente em relação aos produtos perecíveis e de fornecimento diário.

13.13. As aquisições serão realizadas ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, mediante emissão das respectivas Ordens de Fornecimento e instrumentos de empenho, conforme a necessidade da Fundação Hospitalar, não havendo obrigação de aquisição imediata ou integral dos quantitativos registrados.

13.14. Caberá ao Almoxarifado, com o auxílio do Serviço de Nutrição e Dietética – SND e dos demais setores competentes, realizar o recebimento, conferência e avaliação dos produtos, verificando sua conformidade com as especificações, quantitativos e demais condições estabelecidas.

13.15. No caso dos pães e demais produtos de panificação entregues até as 06h00, o recebimento poderá ser realizado diretamente pelo Serviço de Nutrição e Dietética ou por servidor formalmente indicado pela Fundação Hospitalar, considerando que o horário antecede o período ordinário de funcionamento do Almoxarifado.

13.16. O recebimento será inicialmente de caráter provisório, ficando condicionado à conferência quantitativa e qualitativa e à posterior aceitação pela Administração.

13.17. Na conferência poderão ser avaliados, conforme a natureza do produto, quantidade, peso, unidade de fornecimento, qualidade, integridade das embalagens, lote, prazo de validade, temperatura, condições de conservação, aparência, odor, textura, frescor, maturação e condições higiênico-sanitárias, além dos demais requisitos previstos nas especificações técnicas.

13.18. Os produtos que apresentarem vícios, avarias, deterioração, desconformidade com as especificações, temperatura inadequada, embalagem violada, qualidade insatisfatória, prazo de validade incompatível ou qualquer outra irregularidade poderão ser recusados total ou parcialmente pela Fundação Hospitalar.

13.19. A Contratada deverá substituir os produtos recusados sem qualquer ônus adicional para a Fundação Hospitalar, em prazo definido pela Administração e compatível com a natureza e a urgência do item.

13.20. Quando a recusa envolver pães, hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados ou outro gênero alimentício necessário à preparação das refeições do mesmo dia, a Administração poderá determinar a substituição imediata, em prazo compatível com o horário de produção e distribuição das refeições, de modo a não comprometer a alimentação dos pacientes, acompanhantes e demais usuários atendidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

13.21. O recebimento definitivo dos produtos não afasta a responsabilidade da Contratada por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias, inadequação da qualidade ou outras desconformidades posteriormente constatadas, permanecendo obrigada à substituição e sujeita às demais medidas previstas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

14. INDICADORES DE DESEMPENHO DA CONTRATAÇÃO

Os indicadores de desempenho da presente contratação têm por finalidade mensurar, acompanhar e avaliar a regularidade, qualidade, segurança, eficiência e tempestividade do fornecimento de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos destinados ao atendimento das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Considerando que o Serviço de Nutrição e Dietética integra diretamente a assistência hospitalar e necessita manter condições permanentes para produção e distribuição das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários, o acompanhamento da execução deverá priorizar especialmente o cumprimento dos prazos e frequências de entrega, atendimento integral das Ordens de Fornecimento, qualidade e conformidade dos produtos, condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação, prazo de validade, integridade das embalagens e prevenção de falhas capazes de comprometer a produção das refeições hospitalares.

O monitoramento sistemático permitirá identificar tempestivamente atrasos, entregas parciais, produtos em desacordo com as especificações, alimentos impróprios ou com qualidade insatisfatória, falhas de acondicionamento, conservação ou transporte e demais ocorrências imputáveis à contratada, possibilitando a adoção das medidas preventivas e corretivas necessárias à continuidade e à segurança da alimentação hospitalar.

14.1. Indicador de Cumprimento do Prazo de Entrega

Indicador: Percentual de Ordens de Fornecimento entregues dentro do prazo, horário e periodicidade estabelecidos pela Administração.

Meta: ≥ 95% das entregas realizadas dentro do prazo estabelecido.

Finalidade: Assegurar a reposição tempestiva dos estoques e a disponibilidade dos produtos necessários à preparação e distribuição das refeições, evitando impactos sobre a rotina do Serviço de Nutrição e Dietética.

Para os produtos de entrega diária ou com elevada perecibilidade, especialmente pães, carnes, frutas, verduras, legumes e demais produtos frescos, deverão ser observados rigorosamente os dias, horários e frequências estabelecidos pela Fundação.

14.2. Indicador de Atendimento Integral às Ordens de Fornecimento

Indicador: Percentual de Ordens de Fornecimento atendidas integralmente quanto aos itens, quantitativos, unidades de fornecimento, apresentações e demais especificações solicitadas.

Meta: ≥ 95% das Ordens de Fornecimento atendidas integralmente.

Finalidade: Avaliar a capacidade da contratada de atender corretamente às solicitações da Fundação, reduzindo entregas parciais, faltas ou divergências capazes de comprometer o planejamento dos cardápios e a produção das refeições.

14.3. Indicador de Conformidade Técnica, Qualitativa e Sanitária

Indicador: Percentual de produtos entregues em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e com as normas sanitárias aplicáveis, considerando, conforme a natureza do item, qualidade, composição, marca quando admitida ou padrão de referência, peso, tamanho, classificação, características

organolépticas, integridade, embalagem, rotulagem, validade, temperatura, condições higiênico-sanitárias e demais características exigidas.

Meta: ≥ 98% de conformidade.

Finalidade: Garantir que os produtos recebidos apresentem qualidade e segurança compatíveis com sua utilização na alimentação hospitalar, preservando a saúde dos pacientes e demais consumidores.

14.4. Indicador de Conformidade dos Produtos Perecíveis

Indicador: Percentual de gêneros perecíveis entregues em condições adequadas de frescor, maturação, aparência, odor, textura, integridade, temperatura, higiene, conservação e ausência de sinais de deterioração ou contaminação, conforme aplicável.

Meta: ≥ 98% de conformidade.

Finalidade: Assegurar a qualidade dos alimentos utilizados na preparação das refeições e reduzir riscos sanitários e desperdícios.

Os produtos hortifrutigranjeiros deverão apresentar condições adequadas de consumo, sendo recusados aqueles que apresentem, conforme o caso, deterioração, podridão, mofo, fermentação, danos excessivos, sujidades incompatíveis, presença de pragas ou características que comprometam sua utilização segura.

14.5. Indicador de Condições de Transporte, Acondicionamento e Conservação

Indicador: Percentual de entregas realizadas em conformidade com as condições de transporte, acondicionamento, higiene, proteção e temperatura exigidas para cada categoria de produto.

Meta: 100% de conformidade para os produtos sujeitos a controle específico de temperatura ou conservação.

Finalidade: Preservar a qualidade e a segurança dos produtos desde sua origem até o recebimento pela Fundação Hospitalar.

Para produtos refrigerados e congelados, deverão ser observadas as temperaturas e demais condições previstas na legislação sanitária, nas especificações do fabricante e no Termo de Referência, quando aplicáveis.

14.6. Indicador de Conformidade do Prazo de Validade

Indicador: Percentual de produtos entregues com prazo de validade compatível com o mínimo estabelecido no Termo de Referência.

Meta: 100% dos produtos, ressalvadas situações excepcionais previamente avaliadas e expressamente aceitas pela Administração.

Finalidade: Assegurar prazo suficiente para armazenamento e utilização dos produtos, reduzindo perdas por vencimento e desperdício de recursos públicos.

14.7. Indicador de Produtos Recusados por Inconformidade

Indicador: Percentual de produtos recusados em razão de qualidade inadequada, deterioração, validade insuficiente, embalagem danificada, divergência de peso, quantidade ou especificação, temperatura inadequada, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias ou qualquer outra desconformidade.

Meta: ≤ 2% do quantitativo total fornecido.

Finalidade: Avaliar a qualidade e a confiabilidade do fornecimento e identificar falhas recorrentes que possam comprometer a alimentação hospitalar.

14.8. Indicador de Substituição de Produtos Não Conformes

Indicador: Percentual de produtos recusados que tenham sido substituídos pela contratada dentro do prazo estabelecido pela Administração.

Meta: ≥ 95% das substituições realizadas dentro do prazo determinado, sem prejuízo da possibilidade de fixação de prazo inferior para produtos essenciais ou necessários à preparação imediata das refeições.

Finalidade: Assegurar a correção tempestiva das inconformidades, evitando que a recusa de produtos comprometa a execução do cardápio ou das refeições programadas.

Para gêneros alimentícios indispensáveis à preparação das refeições do mesmo dia, a Fundação poderá estabelecer prazo reduzido para substituição, compatível com a necessidade operacional do Serviço de Nutrição e Dietética.

14.9. Indicador de Continuidade do Abastecimento

Indicador: Número de ocorrências de falta de produto ou comprometimento do abastecimento decorrente diretamente de atraso, recusa injustificada de fornecimento, entrega incompleta ou outro inadimplemento comprovadamente imputável à contratada.

Meta: Zero ocorrência de desabastecimento imputável à contratada.

Finalidade: Preservar a disponibilidade contínua dos gêneros e demais insumos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética.

A apuração deverá considerar exclusivamente situações em que seja possível estabelecer nexo entre a indisponibilidade do produto e o descumprimento de obrigação atribuível à contratada, não abrangendo fatos decorrentes de consumo extraordinário imprevisível, ausência de solicitação tempestiva pela Administração ou outras circunstâncias não imputáveis ao fornecedor.

14.10. Indicador de Impacto sobre a Produção e Distribuição das Refeições

Indicador: Número de ocorrências de atraso, alteração não programada, redução ou impossibilidade de preparação e distribuição de refeições decorrentes diretamente de falha de fornecimento imputável à contratada.

Meta: Zero ocorrência.

Finalidade: Avaliar eventual impacto da execução contratual sobre a continuidade do Serviço de Nutrição e Dietética e sobre a alimentação oferecida aos pacientes, acompanhantes e funcionários.

Esse indicador somente deverá ser registrado quando houver elementos suficientes para estabelecer relação entre o descumprimento contratual e o comprometimento da produção ou distribuição das refeições.

14.11. Indicador de Segurança Higiênico-Sanitária

Indicador: Percentual de produtos recebidos em condições compatíveis com as exigências higiênico-sanitárias aplicáveis à respectiva categoria.

Meta: 100% de atendimento aos requisitos considerados indispensáveis à segurança alimentar.

Finalidade: Prevenir o recebimento e a utilização de alimentos ou insumos que possam representar risco de contaminação, deterioração ou agravo à saúde, especialmente considerando a vulnerabilidade de parcela significativa dos pacientes hospitalizados.

Produtos que apresentem condições capazes de representar risco sanitário deverão ser recusados independentemente do percentual global de conformidade alcançado pela contratada.

14.12. Quadro-resumo dos indicadores

Indicador	Meta	Finalidade principal
Cumprimento do prazo de entrega	≥ 95%	Assegurar abastecimento tempestivo
Atendimento integral das Ordens de Fornecimento	≥ 95%	Garantir entrega dos itens e quantitativos solicitados
Conformidade técnica, qualitativa e sanitária	≥ 98%	Garantir qualidade e segurança dos produtos
Conformidade dos produtos perecíveis	≥ 98%	Preservar frescor, qualidade e segurança alimentar
Transporte e conservação específicos	100%	Preservar qualidade e segurança dos produtos
Conformidade do prazo de validade	100%	Reduzir perdas e assegurar utilização adequada
Produtos recusados por inconformidade	≤ 2%	Controlar a qualidade do fornecimento
Substituição de produtos não conformes	≥ 95% no prazo	Corrigir tempestivamente as inconformidades
Continuidade do abastecimento	Zero ocorrência imputável à contratada	Evitar desabastecimento
Impacto na produção/distribuição das refeições	Zero ocorrência	Preservar a continuidade da alimentação hospitalar
Segurança higiênico-sanitária	100% nos requisitos essenciais	Proteger pacientes e demais consumidores

14.13. Forma de acompanhamento e fiscalização

O acompanhamento dos indicadores será realizado pelo Gestor e pelos Fiscais da contratação, com apoio do Serviço de Nutrição e Dietética, Almoxarifado, nutricionistas, setor responsável pelo recebimento e demais unidades envolvidas, de acordo com suas respectivas competências.

A fiscalização compreenderá, dentre outras atividades:

a) conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues;

b) verificação da correspondência entre os produtos recebidos e as especificações constantes das Ordens de Fornecimento e do Termo de Referência;

c) avaliação das condições higiênico-sanitárias dos produtos;

d) conferência do peso, quantidade, apresentação, composição, embalagem e rotulagem, quando aplicáveis;

e) verificação do lote, fabricação e prazo de validade dos produtos industrializados;

f) avaliação da aparência, odor, textura, maturação, frescor e integridade dos gêneros perecíveis, conforme aplicável;

g) verificação das condições de transporte, acondicionamento, higiene e conservação;

h) controle da temperatura dos produtos refrigerados e congelados, quando aplicável;

i) acompanhamento dos dias, horários, frequências e prazos estabelecidos para entrega;

j) registro das recusas, devoluções e substituições;

k) acompanhamento do atendimento integral das Ordens de Fornecimento; e

l) documentação das ocorrências relacionadas à execução contratual.

As inconformidades deverão ser formalmente registradas, garantindo-se a rastreabilidade das ocorrências e a adequada instrução da fiscalização para fins de acompanhamento do desempenho da contratada e eventual adoção das providências administrativas pertinentes.

O não atingimento isolado de determinado indicador não implicará automaticamente aplicação de penalidade, devendo ser consideradas as circunstâncias concretas, a natureza e gravidade da ocorrência, sua recorrência, a responsabilidade da contratada, as medidas corretivas adotadas e eventual impacto sobre o funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética.

Entretanto, inconformidades que representem risco à segurança alimentar ou sanitária deverão ensejar a imediata recusa do produto, independentemente dos indicadores percentuais de desempenho.

O descumprimento das obrigações contratuais, especialmente quando reiterado ou capaz de provocar desabastecimento, comprometimento da produção das refeições, risco sanitário ou prejuízo à continuidade da alimentação hospitalar, poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e das sanções previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou instrumento equivalente e na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15. RISCOS DA AQUISIÇÃO

A presente contratação ainda não possui gerenciamento de riscos, entretanto, lista-se a seguir os riscos identificados na última contratação:

Risco:	**Contratada falha com a execução, implicando inexecução parcial ou total**		
Probabilidade (alto, médio, baixo)	**Id**	**Dano**	**Impacto (alto, médio, baixo)**
Média	1	Atrasar entrega	alto
Baixa	2	Inexecução parcial ou total da obrigação	MÉDIO
Média	3	Recusar-se a troca ou substituição	MÉDIO
Id	**Ação de Mitigação e Contingência**		**Responsável**
1	Acompanhamento dos prazos de execução da demanda		Gestor da contratação
1, 2 e 3	Composição de sanções contratuais adequadas		Equipe de planejamento da contratação
2	Rescisão da contratação e convocação da empresa queapresentar a segunda melhor proposta		Gestor da contratação
3	Não atesto da execução dos serviços		Gestores

16. INDIQUE OS RESULTADOS ESPERADOS COM A AQUISIÇÃO

A futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de padaria, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG., tem como principal resultado esperado assegurar o abastecimento regular, contínuo, seguro e eficiente dos produtos indispensáveis à produção, acondicionamento e distribuição das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos pela instituição.

Considerando que a Fundação Hospitalar constitui unidade de referência regional na prestação de serviços de média e alta complexidade, com funcionamento ininterrupto, a manutenção do abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética constitui condição essencial para a continuidade da assistência, especialmente porque a alimentação hospitalar integra o cuidado prestado aos pacientes e deve atender às necessidades nutricionais, clínicas e dietoterápicas identificadas durante a internação.

A contratação deverá assegurar a disponibilidade dos gêneros e insumos necessários à execução dos cardápios institucionais, permitindo o preparo regular das refeições e a adequação às necessidades específicas dos usuários. O planejamento nutricional e a organização do abastecimento contribuem para a segurança alimentar, a padronização das preparações, a redução de desperdícios, o controle dos estoques e a utilização eficiente dos recursos públicos.

Sob o aspecto assistencial, pretende-se garantir que o Serviço de Nutrição e Dietética disponha, tempestivamente, dos produtos necessários à produção das refeições destinadas aos pacientes e demais

públicos atendidos, reduzindo o risco de interrupções, substituições inadequadas de cardápio decorrentes da indisponibilidade de gêneros ou insumos essenciais.

A contratação deverá contribuir, ainda, para a manutenção de níveis adequados de estoque, especialmente em relação aos produtos de consumo contínuo e àqueles indispensáveis à rotina diária do SND. A adequada gestão do abastecimento proporcionará maior previsibilidade logística e reduzirá a exposição da instituição a situações de desabastecimento.

Considerando que a demanda está sujeita a oscilações decorrentes do número de pacientes internados, acompanhantes, funcionários atendidos, taxa de ocupação hospitalar, quantidade de refeições produzidas, sazonalidade dos alimentos e demais fatores inerentes à rotina hospitalar, espera-se que a solução adotada proporcione flexibilidade suficiente para adequação das aquisições à demanda efetivamente apresentada.

Nesse sentido, a utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, associada ao fornecimento parcelado, deverá possibilitar que as aquisições ocorram conforme o consumo, a programação dos cardápios e os níveis de estoque efetivamente verificados, sem necessidade de aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados.

Busca-se, dessa forma, estabelecer equilíbrio entre a necessidade de manutenção de níveis mínimos de abastecimento e a prevenção da formação de estoques excessivos, reduzindo simultaneamente o risco de falta de produtos e as perdas decorrentes de vencimento, deterioração, armazenamento desnecessário ou aquisição superior ao consumo efetivamente verificado.

16.1. Segurança e qualidade dos produtos

Espera-se que a contratação proporcione maior segurança alimentar e sanitária, mediante o recebimento de produtos que atendam integralmente às especificações estabelecidas pela Administração, apresentem procedência conhecida e regularidade sanitária quando exigível e sejam entregues em condições adequadas de validade, integridade, acondicionamento e conservação.

Para os gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, pretende-se assegurar a manutenção das condições adequadas de armazenamento e transporte, inclusive quanto à temperatura, quando aplicável, preservando sua qualidade e segurança até o efetivo recebimento pela Fundação Hospitalar.

No caso dos produtos hortifrutigranjeiros, espera-se o fornecimento de itens frescos, íntegros e em estágio adequado de maturação, livres de sinais de deterioração ou outras condições que comprometam seu aproveitamento. Para carnes e demais produtos de origem animal, deverão ser observadas as condições de procedência, inspeção e conservação aplicáveis.

Quanto aos materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza e GLP, espera-se assegurar o atendimento às especificações técnicas, de segurança e regularidade pertinentes a cada categoria.

16.2. Eficiência logística e administrativa

Sob o aspecto logístico, espera-se aprimorar o planejamento e a gestão dos estoques do Serviço de Nutrição e Dietética, proporcionando maior previsibilidade quanto às reposições e melhor compatibilização entre consumo, estoque disponível, programação dos cardápios e solicitações de fornecimento.

A contratação deverá contribuir para:

a) reduzir situações de desabastecimento;

b) diminuir a necessidade de aquisições emergenciais ou pontuais;

c) reduzir perdas decorrentes de vencimento e deterioração de produtos;

d) melhorar o controle das condições de armazenamento, validade e conservação;

e) permitir reposições de acordo com o consumo efetivo;

f) proporcionar maior organização e previsibilidade ao abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética;

g) otimizar a utilização da capacidade de armazenamento existente;

h) adequar a frequência das entregas à perecibilidade dos produtos;

i) melhorar a integração entre o planejamento dos cardápios, consumo e reposição dos estoques; e

j) assegurar disponibilidade contínua de GLP e demais insumos essenciais ao preparo das refeições.

16.3. Eficiência e economicidade na utilização dos recursos públicos

Sob o aspecto econômico, pretende-se promover maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetivamente apresentada durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

O fornecimento parcelado deverá reduzir a necessidade de imobilização antecipada de recursos e evitar aquisições superiores ao consumo, contribuindo especialmente para a diminuição de perdas de produtos perecíveis e para melhor compatibilização entre necessidade institucional, disponibilidade orçamentária e execução financeira.

A realização de procedimento competitivo, com julgamento pelo menor preço por item, deverá ainda ampliar a participação de fornecedores especializados e favorecer a obtenção de condições economicamente mais vantajosas para cada produto, sem prejuízo dos requisitos de qualidade, segurança alimentar, regularidade sanitária e demais condições definidas pela Administração.

16.4. Resultados específicos pretendidos

Com a implementação da solução, espera-se alcançar, especialmente, os seguintes resultados:

a) assegurar o abastecimento regular e contínuo do Serviço de Nutrição e Dietética;

b) garantir disponibilidade dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo e distribuição das refeições;

c) proporcionar condições materiais adequadas para atendimento dos pacientes, acompanhantes e funcionários contemplados pelas rotinas institucionais;

d) assegurar a execução dos cardápios;

e) reduzir o risco de interrupção, atraso ou comprometimento da produção das refeições por ausência de produtos essenciais;

f) manter níveis adequados de estoque, compatíveis com o consumo e a perecibilidade de cada produto;

g) permitir reposição parcelada dos estoques conforme a demanda efetivamente apresentada;

h) reduzir perdas decorrentes de vencimento, deterioração, armazenamento excessivo ou aquisição desnecessária;

i) assegurar qualidade, segurança, procedência e regularidade sanitária dos produtos fornecidos;

j) garantir o cumprimento das condições específicas de transporte, armazenamento e conservação, especialmente para produtos perecíveis, refrigerados e congelados;

k) assegurar o fornecimento contínuo de materiais descartáveis e produtos de higiene e limpeza necessários às atividades do SND;

l) garantir disponibilidade de GLP para continuidade das atividades de preparo das refeições;

m) proporcionar maior eficiência à gestão do Serviço de Nutrição e Dietética e ao planejamento das aquisições;

n) reduzir a necessidade de contratações emergenciais decorrentes de desabastecimento;

o) racionalizar a utilização dos recursos orçamentários e financeiros mediante aquisição conforme a necessidade efetiva;

p) ampliar a competitividade do procedimento e favorecer a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item;

q) fortalecer os mecanismos de controle, acompanhamento e fiscalização do fornecimento;

r) contribuir para a redução de desperdícios e para o uso racional dos gêneros e demais insumos; e

s) assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e segurança da alimentação hospitalar prestada pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Os resultados esperados estão diretamente relacionados à regularidade e à qualidade do abastecimento e deverão ser acompanhados por indicadores de prazo de entrega, atendimento integral das Ordens de Fornecimento, conformidade qualitativa e sanitária, condições de transporte e conservação, validade, índice de recusas e continuidade do fornecimento.

Dessa forma, os benefícios pretendidos não se limitam à simples aquisição e disponibilização dos produtos, mas abrangem a melhoria da gestão do abastecimento, a segurança alimentar e nutricional, a racionalização dos estoques, a redução dos riscos de desabastecimento, a prevenção de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos públicos.

Assim, espera-se que a contratação contribua diretamente para a capacidade da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG de manter o Serviço de Nutrição e Dietética em funcionamento contínuo, seguro e eficiente, assegurando condições adequadas para a produção e distribuição das refeições e contribuindo para a recuperação, o bem-estar e a assistência integral aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, em consonância com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

17. DECLARAÇÃO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando os Estudos Preliminares, declaramos a viabilidade **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.,** uma vez que se demonstra viável econômica e tecnicamente, além de necessária e adequada ao fim que se destina.

18. DA COMPOSIÇÃO DOS VALORES E DIVULGAÇÃO DO PREÇO MÉDIO

18.1. A composição do preço médio da presente contratação foi realizada a partir de criteriosa pesquisa de mercado, utilizando-se como fontes o Portal BIONEXO, amplamente adotado por instituições hospitalares, bem como cotações obtidas junto a fornecedores que integram a base de dados da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG e atas de registros de preços de outros órgãos públicos, observando-se critérios de razoabilidade, atualidade e aderência à realidade do mercado hospitalar.

18.2. Os valores estimados resultam, ainda, da consolidação das demandas históricas da instituição, considerando o consumo efetivo registrado nos últimos exercícios, devidamente ajustado ao atual cenário de expansão da capacidade assistencial da Fundação, que hoje conta com 130 leitos ativos, funcionamento ininterrupto e atuação como hospital de referência em urgência, emergência e alta complexidade para 14 municípios da região. As estimativas contemplam, inclusive, itens que restaram desertos, cancelados ou fracassados em certames anteriores, mas que se revelaram essenciais à continuidade e à segurança dos serviços hospitalares.

18.3. Os preços apurados possuem caráter meramente estimativo, sendo utilizados como parâmetro interno para fins de planejamento, análise de vantajosidade, controle administrativo e fiscalização

pelos órgãos de controle, não representando, em nenhuma hipótese, preço fixo, obrigatório ou vinculante para os licitantes.

18.4. A opção administrativa pela não divulgação detalhada do preço médio no instrumento convocatório encontra respaldo nos princípios da eficiência, da economicidade, da competitividade e da busca da proposta mais vantajosa, bem como nas boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle, inclusive pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais. Tal medida visa evitar que o valor estimado funcione como referência artificial ou teto psicológico para os licitantes, o que poderia induzir à apresentação de propostas alinhadas ao preço divulgado, reduzindo a competitividade do certame e limitando a obtenção de descontos mais vantajosos para a Administração.

18.5. A divulgação prévia e detalhada dos valores estimados, especialmente em contratações de fornecimento recorrente e em mercados amplamente competitivos, como ocorre nos segmentos de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, produtos de padaria, produtos descartáveis e de limpeza e recarga de gás (GLP), pode ocasionar distorções na formação das propostas, estimular comportamentos oportunistas e comprometer a efetiva disputa de preços, em prejuízo do interesse público. Nesse sentido, a manutenção do caráter reservado do preço médio atua como instrumento de proteção à competição, incentivando os licitantes a apresentarem suas melhores condições comerciais, considerando seus próprios custos, margens e estratégias de mercado.

18.6. Ressalta-se que a adoção do preço estimado sigiloso não implica qualquer afronta aos princípios da publicidade ou da transparência, uma vez que os valores permanecem integralmente documentados nos autos do processo administrativo, acessíveis aos órgãos de controle interno e externo. Ademais, após o encerramento da fase competitiva e a conclusão do julgamento das propostas, os preços médios poderão ser disponibilizados aos licitantes interessados, quando solicitados, em conformidade com a legislação vigente e com os princípios da transparência e do controle social.

18.7. Dessa forma, a metodologia adotada busca refletir fielmente a realidade de consumo hospitalar da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, assegurar maior competitividade ao certame, ampliar as chances de obtenção da proposta mais vantajosa e garantir a correta aplicação dos recursos públicos, preservando a eficiência administrativa, a economicidade e a segurança jurídica da contratação.

19. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para fins do presente Estudo Técnico Preliminar, foram analisadas as eventuais contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas à solução destinada ao atendimento das necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, compreendendo o fornecimento de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de panificação, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários à produção, acondicionamento e distribuição da alimentação hospitalar.

Consideram-se contratações correlatas aquelas que, embora possuam objetos distintos, guardam relação com o funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética e contribuem para a adequada produção e distribuição das refeições. Por sua vez, consideram-se contratações interdependentes aquelas cuja execução ou disponibilidade constitua condição necessária para a plena utilização dos bens objeto da presente contratação.

No âmbito da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, podem ser consideradas correlatas, dentre outras, as contratações destinadas:

a) à aquisição de dietas enterais, suplementos nutricionais e fórmulas destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, quando objeto de procedimento próprio;

b) à aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e no Serviço de Nutrição e Dietética;

c) à manutenção preventiva e corretiva de câmaras frias, refrigeradores, freezers, fogões, fornos e demais equipamentos empregados no armazenamento, conservação e preparo dos alimentos;

d) ao fornecimento de água, energia elétrica e demais utilidades indispensáveis ao funcionamento da unidade hospitalar;

e) aos serviços de controle integrado de pragas, higienização e demais atividades relacionadas à manutenção das condições higiênico-sanitárias das áreas de armazenamento, manipulação e produção de alimentos;

f) ao gerenciamento e destinação dos resíduos gerados pelas atividades hospitalares e pelo Serviço de Nutrição e Dietética; e

g) às demais aquisições e serviços que, embora possuam objetos próprios, contribuam para o funcionamento regular da cozinha hospitalar e para a prestação da assistência nutricional.

Tais contratações integram, conjuntamente, a estrutura necessária ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, porém possuem objetos, especificações, fornecedores, formas de execução e procedimentos administrativos próprios, não se confundindo com a aquisição ora planejada.

Após a análise da necessidade, não foram identificadas contratações interdependentes cuja formalização prévia constitua condição para a realização do presente procedimento licitatório. A aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos possui autonomia técnica, operacional e administrativa, podendo ser processada independentemente das demais contratações mantidas pela Fundação Hospitalar.

Entretanto, durante a execução, a utilização adequada de determinados itens pressupõe a manutenção das condições operacionais necessárias ao funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética, especialmente quanto à disponibilidade de equipamentos de cocção e refrigeração, instalações adequadas, fornecimento de GLP, energia elétrica, água potável e condições apropriadas de armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições. Tais elementos deverão ser objeto de planejamento e acompanhamento

permanente pela Administração, sem que isso caracterize, necessariamente, dependência jurídica entre as respectivas contratações.

A existência de contratações correlatas exige, ainda, atuação integrada entre o Serviço de Nutrição e Dietética – SND, Almoxarifado, setor de compras, licitações, gestão e fiscalização contratual e demais unidades envolvidas, especialmente para compatibilizar os quantitativos adquiridos com o consumo efetivo, o número de refeições produzidas, os cardápios elaborados, os níveis de estoque, a capacidade de armazenamento e refrigeração, os prazos de validade e a disponibilidade orçamentária.

Essa integração assume especial relevância considerando que a Fundação realiza diariamente a produção e distribuição de refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários, abrangendo diferentes refeições, o que exige abastecimento contínuo, planejamento dos cardápios e adequada articulação entre aquisição, recebimento, armazenamento, produção e consumo dos gêneros alimentícios.

Antes da emissão das Ordens de Fornecimento, deverão ser considerados os estoques disponíveis, o consumo efetivamente verificado, a programação dos cardápios, o número estimado de refeições, a perecibilidade dos produtos e a capacidade de armazenamento da instituição, de forma a evitar tanto a insuficiência de produtos quanto aquisições superiores à necessidade.

Para os gêneros perecíveis, especialmente carnes, hortifrutigranjeiros, produtos refrigerados, congelados e de panificação, o planejamento integrado deverá considerar também a frequência das entregas, as condições de conservação e a necessidade de manutenção do frescor e da qualidade higiênico-sanitária, evitando formação excessiva de estoques e perdas decorrentes de deterioração ou vencimento.

A Administração deverá igualmente verificar a existência de Atas de Registro de Preços, contratos ou outros instrumentos vigentes que contemplem itens idênticos ou equivalentes aos pretendidos, evitando duplicidade de contratação, sobreposição de quantitativos, desperdícios e utilização ineficiente dos recursos públicos.

Deverá ser considerada, ainda, a relação existente entre a aquisição dos gêneros alimentícios e o fornecimento de GLP, tendo em vista que o gás constitui insumo necessário ao funcionamento dos equipamentos utilizados no preparo das refeições. Embora os objetos possam ser licitados, adjudicados e executados de forma independente, a Administração deverá manter planejamento adequado do abastecimento de GLP, de maneira a evitar que sua indisponibilidade comprometa a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos e a continuidade da produção das refeições.

Da mesma forma, os materiais descartáveis e produtos de higiene e limpeza possuem relação funcional com a alimentação hospitalar, uma vez que contribuem para o acondicionamento, distribuição e consumo das refeições e para a manutenção das condições de higiene dos ambientes e processos relacionados ao Serviço de Nutrição e Dietética. Contudo, sua aquisição não constitui condição jurídica prévia para a contratação dos gêneros alimentícios, possuindo autonomia quanto ao fornecimento.

Essa análise é particularmente importante porque a alimentação hospitalar constitui atividade contínua e essencial, não sendo admissível que falhas de planejamento entre contratações relacionadas resultem em interrupção da produção ou distribuição das refeições aos pacientes e demais públicos atendidos pela Fundação Hospitalar.

Dessa forma, conclui-se que existem contratações correlatas relacionadas ao funcionamento global do Serviço de Nutrição e Dietética, mas não foram identificadas contratações interdependentes que condicionem a realização do presente procedimento, podendo a contratação prosseguir de forma autônoma.

Assim, a solução deverá permanecer integrada ao planejamento nutricional, assistencial, sanitário, logístico, orçamentário e de gestão de estoques da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, especialmente quanto à programação dos cardápios, número de refeições produzidas, disponibilidade dos equipamentos, abastecimento de GLP, capacidade de armazenamento e conservação dos alimentos e frequência das entregas, assegurando a continuidade, qualidade e segurança da alimentação hospitalar e a utilização eficiente dos recursos públicos.

20. PRAZO DE VIGÊNCIA

20.1. A aquisição será para o período de 12(doze) meses, assim o prazo de vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇO devera ser de 12(doze), podendo se prorrogável renovando-se os saldos.

21. CONCLUSÃO

Diante das análises técnicas, assistenciais, nutricionais, sanitárias, operacionais, econômicas e administrativas desenvolvidas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a necessidade identificada pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG encontra-se devidamente caracterizada, demonstrando-se necessária a adoção de solução capaz de assegurar o abastecimento regular, contínuo, seguro e tempestivo do Serviço de Nutrição e Dietética – SND, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de panificação, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários à produção e distribuição da alimentação hospitalar.

A contratação encontra fundamento na própria essencialidade dos serviços públicos de saúde e no direito fundamental à saúde assegurado pelos arts. 6º e 196 da Constituição Federal, bem como no direito à alimentação adequada e à segurança alimentar e nutricional. No ambiente hospitalar, a alimentação integra o conjunto de cuidados necessários à assistência, contribuindo para a manutenção e recuperação do estado nutricional, suporte ao tratamento clínico e prevenção de complicações.

O Serviço de Nutrição e Dietética – SND desempenha função estratégica na assistência prestada pela Fundação Hospitalar, sendo responsável pelo planejamento, produção, controle e distribuição das refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos pela instituição, observadas as necessidades nutricionais, prescrições dietoterápicas e condições clínicas específicas de cada paciente.

A alimentação hospitalar não se limita ao simples fornecimento de refeições. Constitui componente do cuidado integral e humanizado, devendo proporcionar aporte nutricional adequado, segurança higiênico-sanitária, qualidade, variedade, aceitabilidade e compatibilidade com as condições clínicas dos pacientes.

A Fundação Hospitalar apresenta demanda diária significativa para o Serviço de Nutrição e Dietética, abrangendo aproximadamente 420 pacientes e acompanhantes e 110 funcionários, totalizando cerca de 530 pessoas potencialmente atendidas diariamente, observadas as oscilações decorrentes da ocupação hospitalar, internações, altas, acompanhantes autorizados, escalas dos funcionários e demais circunstâncias inerentes à rotina institucional.

Para pacientes e acompanhantes, a programação contempla diferentes refeições ao longo do dia, incluindo café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia. Para os funcionários abrangidos pelo serviço, são consideradas, conforme a rotina institucional, refeições como café da manhã, almoço, café da tarde e jantar.

Restou demonstrado que a demanda possui natureza contínua, essencial e variável, sendo influenciada pelo número de pacientes internados, acompanhantes, funcionários atendidos, taxa de ocupação dos leitos, perfil clínico e nutricional dos pacientes, prescrições dietéticas, cardápios elaborados, sazonalidade dos alimentos, consumo efetivamente verificado e alterações na capacidade assistencial da instituição.

Por essa razão, embora seja possível estimar os quantitativos com fundamento nos dados históricos e na demanda projetada, não é possível determinar antecipadamente, com absoluta precisão, as quantidades que serão efetivamente consumidas durante todo o período da contratação.

A indisponibilidade dos gêneros alimentícios e demais insumos poderá produzir consequências relevantes para o funcionamento da Fundação Hospitalar, especialmente a interrupção ou comprometimento da produção e distribuição das refeições, redução da variedade e qualidade nutricional dos cardápios, necessidade de substituições não planejadas e adoção de aquisições emergenciais para evitar descontinuidade do serviço.

Da mesma forma, a indisponibilidade de GLP, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza e demais insumos diretamente utilizados nas atividades do Serviço de Nutrição e Dietética poderá comprometer etapas de preparo, acondicionamento, higienização e distribuição das refeições, razão pela qual o planejamento deve considerar o funcionamento integrado de toda a cadeia operacional da alimentação hospitalar.

O levantamento das alternativas demonstrou que a aquisição dos gêneros alimentícios e demais insumos junto ao mercado fornecedor, mantendo o preparo das refeições sob responsabilidade da própria Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, apresenta-se como solução adequada à realidade institucional, permitindo preservar a gestão direta do Serviço de Nutrição e Dietética, o acompanhamento nutricional, a elaboração dos cardápios e a fiscalização das condições de preparo e distribuição.

A alternativa de terceirização integral do serviço de alimentação, embora tecnicamente possível e existente no mercado, implicaria transferência a empresa especializada de parcela significativa da operação atualmente executada pela própria Fundação, demandando estrutura contratual específica, fiscalização intensiva, definição de custos por refeição, dimensionamento de pessoal, equipamentos, insumos, responsabilidades sanitárias e demais elementos próprios de contratação de serviço continuado. Considerando a estrutura e a organização atualmente existentes, mostrou-se mais adequada a manutenção do preparo das refeições pela própria Fundação, mediante aquisição dos insumos necessários.

Quanto à estratégia de contratação, concluiu-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP apresenta elevada aderência às características da demanda, especialmente diante da necessidade de fornecimento parcelado, da variabilidade do consumo, da perecibilidade de parcela significativa dos produtos e da conveniência de compatibilizar as aquisições com os cardápios, estoques, capacidade de armazenamento e consumo efetivamente verificado.

A utilização do SRP permitirá que a Fundação realize as aquisições de forma gradual, conforme sua necessidade, sem obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral dos quantitativos estimados. Essa sistemática favorece o equilíbrio entre dois riscos relevantes: de um lado, o desabastecimento, capaz de comprometer a produção das refeições; e, de outro, o superdimensionamento dos estoques, que poderá ocasionar deterioração, vencimento, perda de qualidade dos alimentos, desperdício e aplicação ineficiente dos recursos públicos.

A sistemática de entregas deverá observar as particularidades de cada grupo de produtos. Os pães e demais produtos de panificação de consumo diário deverão ser entregues até as 06h00, de forma a permitir sua utilização tempestiva no café da manhã e demais refeições, enquanto as demais mercadorias deverão observar os horários e periodicidades estabelecidos pela Fundação, com entregas de segunda-feira a sábado, conforme as necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética e do Almoxarifado.

Para os produtos perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros, carnes, produtos refrigerados e congelados, o fornecimento parcelado e periódico permitirá preservar características essenciais de frescor, qualidade, segurança higiênico-sanitária e condições adequadas de conservação, evitando armazenamento excessivo e perdas desnecessárias.

Verificou-se, igualmente, que os bens pretendidos possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, mediante especificações relacionadas à composição, peso, unidade de fornecimento, características organolépticas, padrão de qualidade, apresentação, embalagem, rotulagem, prazo de validade, condições de conservação, temperatura e demais requisitos técnicos e sanitários aplicáveis a cada produto. Dessa forma, os itens mostram-se compatíveis com a caracterização de bens comuns, possibilitando a adoção do Pregão, na forma eletrônica, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

A adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item também se apresenta técnica e economicamente adequada, considerando que os produtos possuem características próprias, mercados fornecedores distintos e possibilidade de fornecimento independente, inexistindo, como regra, interdependência que imponha sua contratação conjunta.

O parcelamento por item permitirá ampliar a competitividade e favorecer a participação de supermercados, atacadistas, distribuidores, açougues, fornecedores de hortifrutigranjeiros, panificadoras e demais empresas especializadas, conforme a natureza dos produtos, sem exigir que uma única empresa comercialize a totalidade dos itens pretendidos pela Administração.

A solução deverá assegurar, durante toda a execução, o atendimento aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, procedência, validade, integridade das embalagens, condições de transporte, conservação e armazenamento, bem como às normas sanitárias aplicáveis. Especial atenção deverá ser conferida aos alimentos perecíveis, refrigerados e congelados, de modo a preservar as condições adequadas de temperatura e evitar contaminação, deterioração ou perda de qualidade.

Sob os aspectos administrativo e econômico, espera-se que a contratação proporcione maior previsibilidade e regularidade do abastecimento, melhor planejamento dos cardápios e das aquisições, racionalização dos estoques, redução de perdas e desperdícios, otimização dos recursos orçamentários e financeiros e diminuição da necessidade de contratações emergenciais.

Não foram identificadas contratações interdependentes cuja formalização prévia constitua condição indispensável à realização do presente procedimento, embora existam contratações correlatas relacionadas ao funcionamento global do Serviço de Nutrição e Dietética. A contratação poderá, portanto, prosseguir de forma autônoma, mantendo-se necessária a integração entre SND, Almoxarifado, compras, licitações, gestão e fiscalização contratual e demais setores envolvidos.

Diante do conjunto das análises realizadas, o presente Estudo Técnico Preliminar demonstra que a solução proposta é tecnicamente viável, operacionalmente adequada, economicamente justificável e compatível com a necessidade administrativa identificada, possuindo condições de proporcionar os resultados pretendidos pela Fundação Hospitalar de Janaúba/MG.

Assim, conclui-se favoravelmente pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento da fase preparatória para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, produtos de panificação, materiais descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recarga de GLP e demais insumos necessários ao atendimento do Serviço de Nutrição e Dietética da Fundação Hospitalar de Janaúba/MG, mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, fornecimento parcelado e julgamento pelo menor preço por item, observados os quantitativos estimados, especificações técnicas, requisitos sanitários, periodicidade das entregas e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Por fim, conclui-se que a contratação pretendida está diretamente relacionada à continuidade da alimentação hospitalar, segurança alimentar e nutricional, recuperação e bem-estar dos pacientes e funcionamento regular da instituição, mostrando-se compatível com os princípios do planejamento, legalidade, eficiência, economicidade, competitividade, transparência e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A solução contribuirá, assim, para que a Fundação Hospitalar de Janaúba/MG mantenha um Serviço de Nutrição e Dietética contínuo, seguro, eficiente e humanizado, proporcionando alimentação adequada aos pacientes e demais públicos atendidos e garantindo os meios materiais necessários à adequada prestação dos serviços públicos de saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS.

Janaúba/MG, 20 de Julho 2026.

_____

Joyce Fernandes Lima
Nutricionista RT

III – MODELO DE PROPOSTA

EDITAL 034/2026
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026
(papel timbrado da empresa licitante)

OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

PROPOSTA COMERCIAL			
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	**PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE**		
Razão Social			
CNPJ			
Endereço			
Telefone e e-mail de contato			
Nome do Representante Legal			
Identidade do Representante Legal		CPF:	
Conta:	Agencia:		Banco:

ÍTEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	MARCA	VLR. UNITARIO	VLR. TOTAL
					TOTAL	

1- CONDIÇÕES GERAIS: A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

2- LOCAL E PRAZO DE ENTREGA : De acordo com o especificado no Termo de Referência, deste Edital. No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

3- Preço total da Proposta (em algarismos): R$___ Valor por extenso: _____

4- Prazo de validade da proposta (não inferior a 60 dias, contados da data de apresentação da mesma): _____ (_____) dias.

_____, ____, de _____ de 2026.

Assinatura:_____

Obs.: Identificar o responsável pela empresa com CPF e utilizar carimbo padronizado da empresa.

IV– DECLARAÇÃO UNIFICADA

EDITAL 034/2026

PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

(papel timbrado da empresa licitante)

OBJETO: FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, PRODUTOS DE PADARIA, PRODUTOS DESCARTÁVEIS E DE LIMPEZA E RECARGA DE GÁS (GLP) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO SETOR DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE JANAÚBA/MG.

(Nome da empresa)....., inscrita no CNPJ sob o nº....., por intermédio de seu representante legal....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e inscrito no CPF sob o nº....., FONE: (0xx.....) **DECLARAMOS** para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado pela Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, que:

A- Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21

B- Inexiste fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa;

C- Estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem Como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

D- Não possuímos empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

E- Cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

F- Estamos sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

SIM ( ) NÃO ( ).

G- DECLARAÇÃO DE ASSINATURA POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL

Declaramos estar ciente que, o representante legal indicado neste documento, será o signatário da "Ata de Registro de Preços", o qual deverá assinar o documento eletrônico em formato "PDF", por certificação digital.

Assinatura:_____.

H- DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que consente expressamente que a Fundação Hospitalar de Janaúba-MG., realize o tratamento de seus dados pessoais nos termos do inciso I do artigo 7º da Lei 13.709/2016.

Obs.: Identificar o responsável pela empresa com CPF e utilizar carimbo padronizado da empresa.

V– MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

EDITAL 034/2026
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº .....,, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no EDITAL Nº 000/2026, PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 000/2026, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026, REGISTRO DE PREÇOS Nº 0000/2026, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em conformidade com as disposições a seguir:

EMPRESA:

CNPJ:

ENDERENÇO:

REPRESENTANTE

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ..... , especificado (s) no (s) item (ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ao EDITAL Nº 000/2026, PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 000/2026, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026, REGISTRO DE PREÇOS Nº 0000/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	VLR. UNITARIO	VLR. TOTAL
TOTAL						

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação. Vedação a acréscimo de quantitativos

3.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, renovando-se o saldo.

4.2 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.3 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.4 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.6 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7 Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.8 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

4.9 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.9.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.9.2 Mantiverem sua proposta original.

4.9.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.9.4 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.9.5 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.9.6 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.9.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.9.7 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

4.9.8 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.

4.9.9 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.10 Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições

estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.11 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.12 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada.

4.13 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 4.9.6, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.14 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

4.15 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.16 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.17 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.2. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.3. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.4. Na hipótese de previsão no edital , casos de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.6. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.2. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.5. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.6. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.7. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.8. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.9. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

6.10. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.11. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.6 e no item 6.7, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.12. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.5. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público;

7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

8.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.3. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.4 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9 CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e
representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

VI – MINUTA DO TERMO DO CONTRATO

EDITAL 034/2026
PROCEDIMENTO LICITATÓRIO N° 038/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A FUNDAÇAO HOSPITALAR DE JANAUBA-MG, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A Fundação Hospitalar de Janaúba-MG, por intermédio do(a) ..... (órgão contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
...					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do Contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do (a) ....., na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$..... (.....), conforme valores unitários e totais lançados no mapa acima.

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/____ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.10. A Administração terá o prazo de 05 (cinco) dias a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

8.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 05 (cinco) dias;

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.13. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

9.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade dos fornecedores, entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os documentos comprobatórios de regularidade fiscal e trabalhista exigidos em lei;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução;

9.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social ou aprendiz, bem como as demais reservas previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133/2021);

9.13. Comprovar a reserva de cargos referida na cláusula anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021);

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do contrato;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto a custos variáveis futuros, exceto nas hipóteses previstas no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021;

9.16. Cumprir as normas de segurança do Contratante, bem como a legislação aplicável de âmbito federal, estadual e municipal;

9.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas legais e regulamentares pertinentes, mantendo limpo e seguro o local de execução do objeto;

9.18. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que se afastem das especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.19. Não permitir a utilização de trabalho de menores em desacordo com a Constituição Federal e a legislação trabalhista, observando as restrições quanto à idade, condição de aprendiz e proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c. der causa à inexecução total do contrato;

d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

-Moratória de 0,5 % por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

-O atraso superior a 10(dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.1. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.2. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30 (trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, 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 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133/2021).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133/2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1500001002. Ficha: 1375.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1501000000. Ficha: 1376.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1600000000. Ficha: 1377.

14.1.1.10.302.11.2143.3390300. Fonte: 1621000000. Ficha: 1378.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro de Janaúba-MG., para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-