

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda do Hospital Universitário Regional de Maringá, conforme especificações da planilha abaixo:

lote	Cod. GMS	Cod. BR	Especificação	Qtde	Unid	VI.Máx Unit (critério de aceitabilidade e de preço)	VI.Máx Total
1	89061512	446005	Leite, TIPO: UHT Integral, ASPECTO: Líquido, PROCESSO FABRICAÇÃO: Pasteurizado, COMPOSIÇÃO: Leite de vaca e estabilizantes, ODOR: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Caixa longa vida com 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	9.600	CXS	4,65	44.640,00
2	89061513	445997	Leite, TIPO: UHT Desnatado, ASPECTO: Líquido, PROCESSO FABRICAÇÃO: Pasteurizado, COMPOSIÇÃO: Leite de vaca e estabilizantes, ODOR: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Caixa longa vida com 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	120	CXS	6,00	720,00
3	890674464	446001	Leite, TIPO : Sem lactose, UHT, INGREDIENTES: Leite desnatado, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase, EMBALAGEM: 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	60	CXS	5,85	351,00
4	89111422	462729	Pó para gelatina, TIPO: Dietético, ASPECTO: Pó solúvel, SABOR: Diversos (limão, uva, abacaxi, framboesa, morango), INGREDIENTES: Colorido e aromatizado artificialmente, adicionado de vitaminas A, C e E, com regulador de acidez, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, sem adição de açúcar e não conter glúten, EMBALAGEM: Caixa contendo 1 envelope ou sachê, PESO LÍQUIDO: No mínimo com 10g, UNID. DE MEDIDA: Unitário	80	CXS	3,20	256,00
5	89111646	462728	Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Diversas, SABOR: Diversos (framboesa, limão, morango, uva), INGREDIENTES: Açúcar, gelatina, sal, aromatizante, corantes, vitaminas A, C e E, regulador de acidez e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	30	PCT	14,00	420,00
6	89101414	275818	Chá, Mate queimado, SABOR: Natural, TIPO: Pronto para o preparo, INGREDIENTES: Erva mate tostada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Caixa, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. DE MEDIDA: Unitário	600	CXS	2,37	1.422,00
Valor máximo estimado para esta licitação						R\$ 47.809,00	

TERMO DE REFERÊNCIA

1.2 Especificações técnicas

1.2.1 As especificações técnicas do objeto constam no quadro do item 1.1. deste Termo de Referência.

1.3 Da padronização

1.3.1 Não há padronização para a contratação do objeto.

1.4. Do fornecimento/execução do objeto

O resultado que se pretende atingir com a futura contratação é a manutenção do fornecimento de refeições aos pacientes do Hospital Universitário Regional de Maringá, garantido a segurança alimentar e uma alimentação de qualidade para a rápida recuperação dos pacientes.

1.4.1 A execução da contratação deverá ser realizada da seguinte forma: o fornecimento deverá ser realizado conforme necessidade da CONTRATANTE mediante emissão de Ordem de Fornecimento (OF) e Nota de Empenho (NE) e deverá ser entregue em até 15 (dez) dias contados a partir da data do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento (OF) e Nota de Empenho (NE), no local de entrega indicado na Ordem de Fornecimento (OF)

1.5 Das amostras

1.5.1. não será exigido a análise prévia de amostras

1.5.2 Marcas de referência:

Item	Especificações	Marca/modelo de referência
1	Leite, TIPO: UHT Integral, ASPECTO: Líquido, PROCESSO FABRICAÇÃO: Pasteurizado, COMPOSIÇÃO: Leite de vaca e estabilizantes, ODOR: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Caixa longa vida com 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Lider
2	Leite, TIPO: UHT Desnatado, ASPECTO: Líquido, PROCESSO FABRICAÇÃO: Pasteurizado, COMPOSIÇÃO: Leite de vaca e estabilizantes, ODOR: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Caixa longa vida com 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Lider
3	Leite, TIPO: Sem lactose, UHT, INGREDIENTES: Leite desnatado, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase, EMBALAGEM: 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Lider
4	Pó para gelatina, TIPO: Dietético, ASPECTO: Pó solúvel, SABOR: Diversos (limão, uva, abacaxi, framboesa, morango), INGREDIENTES: Colorido e aromatizado artificialmente, adicionado de vitaminas A, C e E, com regulador de acidez, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, sem adição de açúcar e não conter glúten, EMBALAGEM: Caixa contendo 1 envelope ou sachê, PESO LÍQUIDO: No mínimo com 10g, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Royal
5	Pó para gelatina, ASPECTO: Pó solúvel, COR: Diversas, SABOR: Diversos (framboesa, limão, morango, uva), INGREDIENTES: Açúcar, gelatina, sal, aromatizante, corantes, vitaminas A, C e E, regulador de acidez e demais substâncias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, EMBALAGEM: Pacote, PESO LÍQUIDO: 1kg, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Royal
6	Chá, Mate queimado, SABOR: Natural, TIPO: Pronto para o preparo, INGREDIENTES: Erva mate tostada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Caixa, PESO LÍQUIDO: 400g, UNID. DE MEDIDA: Unitário	Leão

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

O Hospital Universitário Regional de Maringá - HUM (CNES nº 25.87335) está ligado administrativamente à Reitoria da Universidade Estadual de Maringá (UEM) e, academicamente, ao Centro de Ciências da Saúde (CCS). É um hospital 100,00% SUS – Sistema Único de Saúde, e tem como objetivo o tripé do Ensino, a Pesquisa e a Extensão, fornecendo campo de estágio para os cursos da área da saúde e afins, além de cursos de Especialização, Residência Médica e Residência Multiprofissional, além de cursos técnicos.

Atualmente o HUM é classificado como Hospital Geral dentro da tipologia Hospital, porém integra a grade de referência RUE para o município de Maringá, 15ª Regional de Saúde e Macrorregião noroeste do Estado, como um Hospital de Porte II, com pactuação na Rede de Urgência e Emergência (RUE) e referência para atendimento da 15ª RS e Macrorregional Noroeste.

O HUM funciona 24 horas ininterruptamente, mantendo uma gestão de porta aberta de referência para o SIATE e SAMU na Urgência e Emergência, somando-se os atendimentos por demanda espontânea.

O HUM presta de serviços de atendimento à população da região noroeste do Estado, principalmente vinculada a 15ª Regional de Saúde que abrange 30 municípios, também à população da macrorregião noroeste que conta com 115 municípios, abrangendo mais de 1.600.000 habitantes; e ainda, eventualmente, são atendidos pacientes de outros Estados.

É de responsabilidade do Setor de Nutrição do HUM suprir as necessidades de alimentação de todos os agentes envolvidos, a saber: pacientes, acompanhantes, servidores, alunos, etc.

Destaca-se também o fato de que a dietoterapia no âmbito hospitalar se constitui em medida coadjuvante na evolução clínica do paciente, e promove a manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

O presente estudo visa buscar alternativas para suprir a necessidade de alimentação dos pacientes internados no Hospital Universitário Regional de Maringá, resguardando o direito dos pacientes à alimentação balanceada e nutritiva que permita ao paciente manutenção e/ou recuperação do seu estado nutricional.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 Para esta categoria de materiais, gêneros alimentícios (gelatinas e chá), a única modalidade viável é a compra, devido à característica de uso único do produto. Desta forma, não se vislumbra outra modalidade de aquisição que viabilize a utilização dos itens elencados neste processo.

Os objetos deste processo são itens que não possuem mais de uma solução no mercado, pois se classificam como bens comuns, pelo fato de que estão aptos a satisfazer necessidades comuns, não precisando conter características peculiares para atingir seus fins. Os atributos essenciais do objeto possuem forma objetiva e uniforme, cujas características tendem a padronização e invariáveis ou então, sujeitas a diferenças mínimas.

4. PESQUISA DE PREÇOS

4.1 A pesquisa de preço foi realizada em conformidade ao art. 296 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021. Os meios utilizados para a pesquisa de preço de mercado, visando maior amplitude, foram:

- Pesquisa com os fornecedores ou prestadores de serviços em potencial, conforme o caso
- Portal de compras governamentais Painel de Preços Federal - mapas anexados ao processo no GESCOMP;
- Preços constantes de homepages mapas anexados ao processo no GESCOMP;

Após análise dos preços recebidos e coletados, a verificação de que os preços condizem com o praticado no mercado foi aferida por meio de:

TERMO DE REFERÊNCIA

- Pesquisa com os fornecedores em potencial, entre o período de duração das pesquisas (emails encaminhadas dia 25/11/2024 com solicitação de resposta para 29/11/2024), foram consultados 439 fornecedores por email da base do GMS: Somente 2 fornecedores encaminharam orçamentos referente esta solicitação – São Miguel Alimentos Ltda, Stilo Cafés Especiais Ltda;
- Pesquisa com os fornecedores em potencial, entre o período de duração das pesquisas (emails encaminhadas dia 15/01/2025 com solicitação de resposta para 21/01/2025), foram consultados 397 fornecedores por email da base do GMS: Dos fornecedores consultados somente 7 responderam, RM Alimentos, Jurerê Caffè Com. De Alimentos Ltda (Cotou somente Café), MPS Distribuidora Ltda (Cotou somente Café),,, Villas Cestas, Comercial de Alimentos Irmãos Alves Ltda (Cotou somente Café),, Venâncio Aparecido Magalhães e ATM Alimentos Ltda.
- Consulta a homepages que possuíam os materiais para venda.

Identificou-se que os preços praticados pelas empresas estão dentro dos parâmetros normais dos preços de mercado, conforme verificação realizada, sendo assim, critério utilizado para definição do preço máximo foi a média das cotações realizadas com as empresas, os bancos de preços públicos, preços levantados em homepages.

5. PARCELAMENTO DO OBJETO

O objeto desta contratação é divisível, visto que cada unidade é independente, sendo em sua maioria materiais denominados como consumíveis, ou seja, de uso único, portanto o objeto será parcelado por item, contendo apenas 01 (um) item cada lote. Desta maneira será promovida a ampla participação de licitantes que se enquadrem nas exigências de habilitação, não havendo prejuízo para o conjunto ou perda de economia de escala.

Cada objeto deverá representar um lote separado, de modo a permitir a adjudicação por item. A possibilidade de adjudicação por item traz os seguintes benefícios ao processo:

- Ampliação da concorrência: Ao dividir os objetos em lotes, é possível atrair um maior número de participantes, desde micro empresas a empresas de grande porte, nacionais ou multinacionais. Isso aumenta a competitividade e a diversidade de ofertas, resultando em melhores condições de contratação para a Administração Pública;
- Estímulo à participação de pequenas empresas: Ao dividir o processo em lotes menores, é facilitado o acesso de pequenas e médias empresas ao processo licitatório. Isso promove a inclusão de empreendimentos de menor porte, estimulando a concorrência justa e fortalecendo o mercado;
- Agilidade na contratação: Ao licitar por lote, é possível acelerar o processo de contratação. Cada lote é considerado como uma unidade independente, o que permite que a administração pública possa realizar a contratação por etapas, em que um lote fracassado/deserto não interfira nos demais lotes do processo;
- Especialização e eficiência: A licitação por lote permite a especialização de fornecedores em determinados segmentos, possibilitando a escolha de empresas especializadas em diferentes aspectos do objeto licitado. Exemplo: participação direta de fabricantes de determinados itens específicos. Isso pode resultar em maior eficiência e qualidade no fornecimento dos produtos.

Por fim, os itens não são necessariamente interdependentes. Ou seja, a utilização específica deles não está ligada diretamente à utilização dos demais itens, como um todo.

6. SUSTENTABILIDADE

6.1 Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

6.2 Não serão incluídas exigências de logística reversa apresentadas pela Lei 20.132/2020. Isso se deve ao fato do HUM prover destinação adequada a todos os resíduos gerados, sem necessidade de

TERMO DE REFERÊNCIA

logística reversa de insumos. Os materiais considerados “contaminados” após o uso são descartados em recipiente específico para tal resíduo, sendo então encaminhado para a coleta de resíduos.

7. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Não se aplica.

8. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 O(s) objeto(s) dessa licitação/contratação é(são) classificado(s) como bem(ns) comum(ns), pois possui(em) especificação(ões) usual(is) de mercado e padrão(ões) de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

9.1 O quantitativo a ser contratado é o previsto para consumo em 3 (três) meses, o fornecimento ocorrerá em etapa única em até 15 (quinze) dias contados da solicitação do NDI/HUM à empresa. Se necessário, o quantitativo poderá ser revisto nas hipóteses e formas legais.

9.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a, dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

9.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

9.5 o Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados no Anexo VI deste edital, conforme as condições e as necessidades do licitante.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, ou a prestação do serviço, conforme especificações, prazo e local constantes no edital, ou aviso de dispensa e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 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;

10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

TERMO DE REFERÊNCIA

10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver;

10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

TERMO DE REFERÊNCIA

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão, ou do previsto no Aviso de Dispensa.

11.3.1 Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56, e/ou FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ / FUNSAÚDE – CNPJ 08.597.121/0001-74 e/ou outra dotação/CNPJ conforme indicação da Nota de Empenho / Ordem de Fornecimento; constando número da licitação.

11.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

12.1 - As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital e seus anexos.

12.2 - O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Edital e seus anexos.

12.3 - As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital e seus anexos.

13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

TERMO DE REFERÊNCIA

14 SUBCONTRATAÇÃO

14.1 É vedada a subcontratação parcial do objeto em razão da peculiaridade do objeto, que não permite execução em partes passíveis de subcontratação.

14.1.1 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista que o pagamento será realizado após a entrega definitiva do objeto contratado e que em eventual descumprimento das cláusulas estabelecidas no edital de licitação, não acarretará prejuízos à Administração que coloque em risco as ações e serviços da instituição.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

16.1 Será exigido apenas o prazo de garantia do CDC (Código de defesa do consumidor): 30 dias para produtos consumíveis e 90 dias para produtos duráveis.

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato a ser firmado terá vigência de 3 (três) meses, podendo ser prorrogado na forma legal.

18 DO REAJUSTAMENTO.

18.1 Não se aplica, a contratação será efetivada mediante a emissão de Nota de Empenho (NE) e Ordem de Fornecimento (OF).

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1 A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual do Estado do Paraná – PCA-E 2025, disponibilizado no endereço eletrônico: <https://www.planejamento.pr.gov.br/Pagina/Plano-de-Contratacoes-Anual-do-Estado-PCA-E-2025>.

19.2 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56 – dotação 4532.12.364.34.8077; e/ou

- QUALQUER OUTRA FONTE/CNPJ INDICADA PELA CONTRATANTE.

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante/fornecedor e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B, do Título XI, do Código Penal.

21. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

TERMO DE REFERÊNCIA

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Servidor responsável pela elaboração do Termo de Referência.

(datado e assinado eletronicamente)
Paulo Roberto de Oliveira
Agente Universitário de Execução
Divisão de Nutrição e Dietética – HUM/UEM