

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO INTERNO Nº 65/2026

1. OBJETO

1.1. Aquisição de MATERIAIS DESCARTÁVEIS por meio de pregão eletrônico, nos termos das legislações aplicáveis, da previsão orçamentária, do rol de produtos descritos na tabela a seguir e demais regras estabelecidas neste instrumento, pelo prazo de 12 meses.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 23 de 01 de abril de 2023.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, de uso diário no Serviço de Nutrição e Dietética e outros setores do HBCS, envolvendo itens cujas especificações são amplamente conhecidas, padronizadas e de fácil definição no mercado, não exigindo soluções personalizadas ou técnicas complexas para seu fornecimento.

1.4. O critério de julgamento adotado será o de menor preço, conforme previsto no Art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, de modo a selecionar a proposta mais vantajosa para o Hospital, mantendo-se a estrita observância do descritivo e requisitos de qualidade descritos neste instrumento.

1.5. Será adotado o modo de disputa aberto, permitindo que os licitantes apresentem lances sucessivos e crescentes em termos de vantajosidade (redução de preço) até a definição do vencedor.

1.6. O julgamento será realizado por item, conforme justificado pela viabilidade de parcelamento do objeto, visando ampliar a competitividade entre grandes fornecedores e microempresas.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição dos itens descartáveis visa suprir a demanda de uso diário no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) e outros setores do HBCS, para o preparo, acondicionamento,

transporte e oferta de dietas e refeições, especialmente em leitos de isolamento, conferindo maior segurança alimentar, higiene e prevenção de contaminação cruzada nestes processos.

Além disso, pretende-se assegurar o fornecimento regular e programado desses materiais, evitando interrupções no fluxo rotineiro dos setores de assistência e de apoio do HBCS. Com isso, espera-se maior eficiência operacional, otimização dos recursos públicos e a manutenção regular das atividades, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados à população.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. Descrição dos itens para aquisição:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	UNID	QTDE
1	BANDEJA REFEIÇÃO HAMBURGUEIRA 250ML	BANDEJA REFEIÇÃO RETANGULAR, DESCARTÁVEL, COM TAMPA ARTICULADA. CAPACIDADE 250 ML. MATERIAL EPS, COR BRANCO, ALTA DURABILIDADE, RESISTÊNCIA E DESEMPENHO TÉRMICO.	CAIXA COM 400 UNIDADES	CAIXA	05
2	SACO PLÁSTICO 10 X 15 PARA ALIMENTOS	SACO PLÁSTICO EM ROLO, DESCARTÁVEL E HIGIÊNICO, INDICADO PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS COMO FRUTAS, VERDURAS, CARNES E OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS. DIMENSÕES APROX. 10 CM X 15 CM, CAPACIDADE APROX. 1 LITRO, APRESENTAÇÃO EM ROLO COM 500 UNIDADES. MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE ALTA QUALIDADE, RESISTENTE A RASGOS E VAZAMENTOS; PRÉ-CORTADO EM INTERVALOS REGULARES, COM FÁCIL DESTACAMENTO; EMBALAGEM COMPACTA, PRÁTICA PARA ARMAZENAMENTO E USO; ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO, COMERCIAL, SUPERMERCADOS, RESTAURANTES, HOSPITAIS E AÇOUGUES; PRODUTO DESCARTÁVEL, HIGIÊNICO E DE USO ÚNICO.	BOBINA COM 500 UNIDADES	BOBINA A	15
3	CANUDO	CANUDO PLÁSTICO COM DIÂMETRO DE 6 MM,	PACOTE COM 100	PACOTE E	05

		COMPRIMENTO DE 24,5 CM, FLEXÍVEL, EM SACHÊ.	UNIDADES		
4	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL EM POLIESTIRENO CRISTAL RESISTENTE, TAMANHO MÍNIMO 12,1 CM DA BASE AO CABO, BOJO MÍN 2,5 CM, COR TRANSPARENTE OU BRANCO, ACABAMENTO LISO E SEM REBARBAS.	PACOTE COM 50 UNID	PACOTE E	160
5	COLHER DE SOPA DESCARTÁVEL (REFEIÇÃO)	COLHER DE REFEIÇÃO DESCARTÁVEL, REFORÇADA, EM POLIESTIRENO NA COR BRANCO, ROXO OU TRANSPARENTE, COM PIGMENTOS ATÓXICOS, MEDIDAS APROXIMADAS 3,25 X 15,5 CM. COLHER COM ESTRUTURA REFORÇADA, INDICADA PARA REFEIÇÕES COMPLETAS. IDEAL PARA AÇAÍ, REFEIÇÕES RÁPIDAS, LANCHES E SOBREMESAS.	PACOTE COM 50 UNID	PACOTE E	160
6	COPO DESCARTÁVEL 50 ML	COPO DE CAFÉ DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO TRANSLÚCIDO OU TRANSPARENTE, 100% RECICLÁVEL. FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO QUE SUPORTE TEMPERATURAS ATÉ 100 °C. BORDAS LISAS, SEM REBARBAS, CAPACIDADE 50 ML.	PACOTE COM 100 UNID	PACOTE E	500
7	COPO DESCARTÁVEL 200 ML	COPO DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO TRANSLÚCIDO OU TRANSPARENTE, 100% RECICLÁVEL. FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO QUE SUPORTE TEMPERATURAS ATÉ 100 °C. BORDAS LISAS, SEM REBARBAS, CAPACIDADE 200 ML.	PACOTE C/100 UNID	PACOTE E	2500
8	SACO PARA AMOSTRA DE ALIMENTOS COM TARJA	SACO PLÁSTICO PARA COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS QUENTES E FRIOS. EMBALAGEM ESTÉRIL, LACRADA, COM TARJA BRANCA PARA IDENTIFICAÇÃO. MEDIDAS APROXIMADAS 12 CM X 25 CM.	PACOTE COM 1000 UNID	PACOTE E	15
9	SACO PLÁSTICO PARA TALHERES	EMBALAGEM DESCARTÁVEL PARA TALHERES, DIMENSÕES APROXIMADAS 6 CM X 23 CM. MATERIAL DE ALTA QUALIDADE, SEM DEFEITOS NAS SOLDAS, RESISTENTE A RASGOS E VAZAMENTOS;	BOBINA COM 1000 UNID	BOBINA A	20

		COM FÁCIL DESTACAMENTO; ADEQUADO PARA USO HOSPITALAR; PRODUTO HIGIÊNICO E DE USO ÚNICO. APRESENTAÇÃO EM BOBINA COM 500 OU 1000 UNIDADES.			
10	ETIQUETA ADESIVA PARA FREEZER	ETIQUETA DE PAPEL COM ADESIVO ACRÍLICO AQUOSO PARA IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS EM TEMPERATURAS ATÉ - 30°C (TRINTA GRAUS NEGATIVOS) EM CONGELADOR/ FREEZER. COMPATÍVEL COM IMPRESSORAS DO TIPO INKJET E LASER, SOFTWARE PARA IMPRESSÃO DISPONÍVEL ONLINE, PRAZO DE VALIDADE INDETERMINADO. TAMANHO APROXIMADO 3,4 X 6,5 CM.	PACOTE COM 10 FOLHAS	PACOTE	24
11	FRASCO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL 300 ML	FRASCO PARA DIETA ENTERAL E/OU ÁGUA COM CAPACIDADE DE 300 ML, TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM GRADUAÇÃO NOS DOIS LADOS A CADA 10 ML (CRESCENTE E DECRESCENTE). MATERIAL QUE PERMITA TRATAMENTO TÉRMICO DE SOLUÇÕES (AQUECIMENTO E RESFRIAMENTO), COM ALÇA RESISTENTE PARA SUPOSTAR A NUTRIÇÃO ENTERAL ADMINISTRADA, TAMP COM MEMBRANA PERFURÁVEL E FECHAMENTO COM ROSCA QUE VEDA O BICO DO FRASCO, NÃO PERMITINDO QUE O CONTEÚDO VAZE PELO MESMO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	FRASCO DE 300 ML	UNID	350
12	FRASCO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL 500 ML	FRASCO EM POLIETILENO ATÓXICO E INODORO, PARA ADMINISTRAÇÃO DE DIETA ENTERAL E SOLUÇÕES DE HIDRATAÇÃO, CAPACIDADE 500 ML, GRADUAÇÃO A CADA 10 ML NOS DOIS LADOS (CRESCENTE E DECRESCENTE), MATERIAL QUE PERMITA TRATAMENTO TÉRMICO DE SOLUÇÕES (AQUECIMENTO E RESFRIAMENTO), ALÇA RESISTENTE PARA SUPOSTAR A NUTRIÇÃO ENTERAL ADMINISTRADA, TAMP COM MEMBRANA PERFURÁVEL E FECHAMENTO COM ROSCA QUE VEDA O BICO DO FRASCO, NÃO PERMITINDO QUE O CONTEÚDO VAZE PELO MESMO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	FRASCO DE 500 ML	UNID	350
13	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL	LUVA PLÁSTICA DESCARTÁVEL INDICADA PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE	PACOTE COM 100	PACOTE	05

		ALTA DENSIDADE, LIVRE DE BISFENOL-A, SUPERFÍCIE EXTERNA RUGOSA, FECHAMENTO FEITO POR SOLDA SIMPLES EM TODO O PERÍMETRO, SEM DEFEITOS. AMBIDESTRA, INODORA, INCOLOR. TAMANHO ÚNICO.	UNIDADES		
14	MEXEDOR PLÁSTICO PARA BEBIDAS	MEXEDOR PARA BEBIDAS EM POLIESTIRENO CRISTAL, TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICO E PRÓPRIO PARA CONTATO COM LÍQUIDOS QUENTES E ALIMENTOS SEM DEIXAR RESÍDUOS, CONFORME RESOLUÇÃO 105/99 ANVISA. HASTES COM 09 CM, PRÓPRIO PARA COPOS PADRÃO ATÉ 200ML.	PACOTE COM 500 UNIDADES	PACOTE E	10
15	PAPEL MANTEIGA	PAPEL MANTEIGA. MEDINDO 7,5M X 29CM RESISTENTE AO CALOR E ANTIADERENTE.	ROLO 7,5M X 29CM	UNID	10
16	PALITO DE DENTES INDIVIDUALIZADO	PALITO DE DENTE ROLIÇO COM PONTA, CONFECCIONADO EM BAMBÚ, RESISTENTE À QUEBRA, SEM SABOR, EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	CAIXA COM 1000 UNIDADES	CAIXA	01
17	PLÁSTICO FILME PVC	BOBINA DE PLÁSTICO FILME PVC. PELÍCULA ADERENTE ATÓXICA, IDEAL PARA EMBALAR ALIMENTOS. BOBINA DE APROX. 38 CM DE COMPRIMENTO E 1000 METROS. ESPESSURA MÍN 0,10 MICRAS.	BOBINA 38 CM X 1000 M	UNID	36
18	PRATO DESCARTÁVEL SOBREMESA	PRATO DESCARTÁVEL TIPO SOBREMESA. RASO, DIÂMETRO ENTRE 15CM E 17,5CM. BORDAS LISAS, SEM REBARBAS, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E RECICLÁVEL. COR BRANCO.	PACOTE COM 10 UNID	PACOTE E	30
19	POTE DESCARTÁVEL 180-200 ML COM TAMPA	POTE DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO TRANSLÚCIDO OU TRANSPARENTE, 100% RECICLÁVEL, COM TAMPA. FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO QUE SUPORTE TEMPERATURAS ATÉ 100 °C. DIÂMETRO APROX. 10 CM. IDEAL	PACOTE COM 100 UNID	PACOTE E	85

PARA PORCIONAMENTO DE SOBREMESAS E PEQUENOS LANCHES. CAPACIDADE 180-200 ML.					
20	POTE DESCARTÁVEL 100 ML COM TAMPA	POTE DESCARTÁVEL EM PLÁSTICO TRANSLÚCIDO OU TRANSPARENTE, 100% RECICLÁVEL, COM TAMPA, DIÂMETRO APROX. 7 CM. FABRICADO EM POLIESTIRENO ATÓXICO QUE SUPORTE TEMPERATURAS ATÉ 100 °C. IDEAL PARA PORCIONAMENTO DE SOBREMESAS E PEQUENOS LANCHES. CAPACIDADE 100 ML.	PACOTE COM 100 UNID	PACOTE E	85
21	CUMBUCA TÉRMICA DE ISOPOR 300 ML, COM TAMPA	POTE TÉRMICO DE ISOPOR TIPO CUMBUCA, COM TAMPA, CAPACIDADE 300 ML, MATERIAL EPS (ISOPOR) DE ALTA DURABILIDADE E DESEMPENHO TÉRMICO. COR BRANCA. INDICADO PARA ACONDICIONAMENTO DE CALDOS E SOPAS. DIÂMETRO APROXIMADO 13 CM, ALTURA APROXIMADA 5 CM.	CAIXA COM 400 UNIDADES	CAIXA	04
22	BANDEJA LANCHEIRA PARA REFEIÇÃO, DESCARTÁVEL, 3 DIVISÓRIAS	BANDEJA LANCHEIRA PARA REFEIÇÃO, COM TAMPA, 3 DIVISÓRIAS, CAPACIDADE APROXIMADA 900 ML, MATERIAL EPS (ISOPOR) DE ALTA DURABILIDADE E DESEMPENHO TÉRMICO. COR BRANCA, DIMENSÕES APROXIMADAS 20 X 22 X 6 CM.	CAIXA COM 200	CAIXA	06

3.2. Os produtos devem ser de primeira qualidade, atendendo às normas técnicas e padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente, segundo as especificações de cada um dos itens.

3.3. Os produtos, conforme sua especificidade e fragilidade, devem ser entregues em ótimo estado de conservação, com embalagens primárias íntegras, sem amassamentos ou outras características que comprometam no todo ou em parte a sua utilização. As embalagens secundárias poderão ser caixas de papelão resistentes, invólucro estéreis, sacarias, fardos de papelão ou plástico resistente.

3.3.1. Caso sejam utilizadas caixas de papelão para acondicionamento dos produtos, estas deverão ser de material resistente, lacradas com fita adesiva de alta aderência.

3.4. Não serão aceitos produtos com marca e/ou fabricante diferente daqueles constantes na proposta de preços vencedora. Na eventual falta da marca cotada, a contratada poderá sugerir formalmente a substituição por item no mesmo padrão ou superior, sem ônus ao HBCS e desde que haja contato prévio e anuência formal entre as partes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

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*, elaborado pela Advocacia-Geral da União:

4.1.1. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental

- **Materiais Ecológicos:** Preferir embalagens e materiais que sejam mais eficientes em termos de energia e que tenham menor impacto ambiental, promovendo a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da instituição.
- **Descarte Adequado:** Garantir que o processo de descarte das embalagens e materiais usados siga práticas ambientalmente responsáveis, colaborando com empresas que realizam o descarte adequado e reciclável.
- **Identificação de Reciclagem:** Atentar que todos os itens plásticos (copos, potes e pratos) possuam o símbolo internacional de reciclagem e a identificação do tipo de polímero gravados de forma visível, para facilitar a triagem e o descarte correto dentro do plano de gerenciamento de resíduos do hospital.
- **Gerenciamento de Resíduos:** O fornecimento dos materiais deve observar a **Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010)**, buscando minimizar a geração de resíduos sólidos decorrentes de embalagens e incentivando a logística reversa sempre que tecnicamente viável.
- **Qualidade e Desperdício:** Os produtos entregues devem ser de **primeira qualidade** e alta resistência, conforme especificações técnicas, a fim de garantir a eficácia do uso e evitar o consumo excessivo ou descarte prematuro causado por fragilidade do material.

4.2. Da exigência de Amostra ([Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

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.

4.2.1. Será exigida 01 (uma) unidade de amostra para os itens:

Item	DESCRIÇÃO
1	BANDEJA REFEIÇÃO HAMBURGUEIRA 250ML
6	COPO DESCARTÁVEL 50 ML
7	COPO DESCARTÁVEL 200 ML
11	FRASCO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL 300 ML
12	FRASCO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL 500 ML
15	PAPEL MANTEIGA
17	PLÁSTICO FILME PVC
20	POTE DESCARTÁVEL 100 ML COM TAMPA
21	CUMBUCA TÉRMICA DE ISOPOR 300 ML, COM TAMPA
22	BANDEJA LANCHEIRA PARA REFEIÇÃO, DESCARTÁVEL, 3 DIVISÓRIAS

4.2.2. As amostras devem ser entregues no prazo limite de 5 dias úteis após a declaração do vencedor, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.3. As amostras devem ser encaminhadas no horário de 08:00 às 12:00 e 13:00 às 16:00, respeitando o prazo estabelecido no instrumento convocatório, aos cuidados do Setor de Licitações do Hospital Beneficente Dr. César Santos, Rua Alcides Moura, número 100, Vila Popular, Passo Fundo-RS, CEP 99010-640, acondicionadas em caixa lacrada contendo todas as amostras enviadas pelo participante. A caixa deve estar identificada com o número do prego.

Destinatário: Setor de Licitações do Hospital Beneficente Dr. César Santos,

Referente: Amostras Pregão Eletrônico “13/2026”.

Remetente: nome da empresa, endereço completo, e-mail e telefone de contato.

-Número do item

-Descrição do produto

-Marca da amostra enviada

-Apresentação (peso e tipo de embalagem)

4.2.4. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat do portal de compras públicas pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.2.5. 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.

4.2.6. Os resultados das avaliações das amostras serão divulgados por meio de mensagem no sistema utilizado para a realização da seleção do fornecedor.

4.2.7. 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.

4.2.8. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados, utilizados para acondicionamento de preparados e distribuição de alimentos pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.2.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade para todos os itens:

– Integridade das embalagens: sem amassamento, rasgos ou sinais de alteração que comprometam a utilização.

– Capacidade de armazenamento: verificação do volume de armazenamento por teste de enchimento (volumétrico), conforme descrição do item.

– Resistência: verificação visual e tátil da resistência do material no recebimento, no uso diário e no armazenamento a quente e a frio.

– Dimensões: Medição para confirmar as dimensões mínimas exigidas conforme descrição do item.

– Metragem/ Rolo: Medição para confirmar a metragem conforme descrição do item.

– Acabamento: verificação visual e tátil para conformidade com a resistência média usual de mercado e acabamento que não comprometa o uso para alimentação.

– Atendimento às normas técnicas e padrões de qualidade exigidos pela legislação vigente.

– O teste de verificação visual e tátil será aplicado a todos os produtos. Em especial no caso de colheres, copos, mexedores, será feito teste de toque, passando a mão nas bordas de amostras do lote recebido para identificar possíveis rebarbas. Se detectadas, o lote será rejeitado imediatamente antes mesmo do aceite.

– Para os sacos plásticos e luva plástica (itens 2, 8, 9 e 13) serão destacados aleatoriamente unidades do rolo/ pacote e preenchidas com água para verificar a resistência da solda e a presença de furos ou rasgos.

4.2.10. Além dos aspectos e padrões mínimos descritos no item anterior, serão avaliados para as amostras:

4.2.1.1. Frascos para Nutrição Enteral (Itens 11 e 12):

- Teste de Vedação: Encher o frasco com água, rosquear a tampa e invertê-lo ou pressioná-lo levemente para verificar se há vazamentos no bico ou na rosca.

- Teste Volumétrico: Conferir se a marcação de 10 ml no frasco corresponde ao volume real de líquido.

4.2.1.2. Bandejas e Cumbucas de Isopor/EPS (Itens 1, 21 e 22):

- Teste de Pressão da Tampa: Verificar se a tampa articula ou encaixa com pressão suficiente para não abrir durante o transporte de refeições;

- Resistência Mecânica: Colocar peso equivalente a uma refeição completa e observar se o fundo da bandeja ou cumbuca cede ou quebra.

4.2.1.3. Plástico Filme PVC e Papel Manteiga (Itens 15 e 17):

- Teste de Adesividade (Filme): Aplicar o filme sobre diferentes superfícies (vidro, metal e o próprio plástico) para verificar se mantém a aderência sem soltar. O filme deve aderir imediatamente sem necessidade de múltiplas camadas e não deve se soltar após 30 minutos em temperatura ambiente e sob refrigeração.

- Teste de Antiaderência (papel-manteiga): Colocar uma pequena porção de alimento (ou simulacro) sobre o papel e verificar se ele se solta com facilidade.

- Teste de Resistência Térmica (papel-manteiga): Submeter o papel à temperatura de uso rotineiro no SND (forno) para garantir que o material não esfarele, escureça excessivamente ou perca a integridade.

4.2.1.4 Copos descartáveis 50ml e 200ml (Itens 6 e 7)

-Teste de acabamento e segurança (bordas): Inspeção tátil e visual rigorosa da amostra, passando-se o dedo por toda a extensão da borda superior, que deve ser perfeitamente lisa e arredondada. A presença de qualquer rebarba, aresta cortante ou resíduo de plástico saliente resultará na reprovação imediata.

-Teste de resistência térmica (estabilidade): verter água em ponto de ebulição no copo e mantê-la por 2 minutos. O copo não deve apresentar deformações estruturais que impeçam o manuseio seguro, nem exalar odores químicos fortes.

-Teste Volumétrico: Conferir se o volume de transbordamento corresponde aos 50 ml e 100ml, com variação máxima de 5%.

-Teste de resistência mecânica: ao aplicar uma leve pressão lateral manual no corpo do copo, o material deve ser resistente, permitindo uma leve flexão sem estilhaçar ou "quebrar como vidro", o que oferece risco de asfixia ou cortes se o copo romper durante o uso.

-Teste de Empilhamento e Destacamento: para Verificar se os copos, quando empilhados, desprendem-se individualmente com facilidade. Os copos não devem se "grudar" uns nos outros, gerando resistência para desencaixar, gerando desperdício e atrasando o fluxo de oferta de refeições no SND.

4.2.11. As amostras não serão devolvidas após a análise.

4.2.12. 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.

4.3. Da exigência de carta de solidariedade

Não se aplica.

4.4. Da Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto, justificando-se pelos seguintes aspectos técnicos e administrativos:

4.4.1. Criticidade Sanitária e Segurança do Paciente: Os materiais descartáveis objeto desta contratação (como frascos para nutrição enteral e bandejas térmicas) destinam-se ao uso direto no Serviço de Nutrição e Dietética (SND), sendo fundamentais para garantir a segurança alimentar, a higiene e a prevenção de contaminação cruzada, especialmente em pacientes em leitos de isolamento e pronto atendimento. A execução direta pelo contratado

assegura a rastreabilidade e a responsabilidade imediata sobre a qualidade sanitária dos insumos.

4.4.2. Natureza Comum e Baixa Complexidade do Objeto: O levantamento de mercado demonstrou que o objeto possui baixa complexidade técnica e conta com ampla oferta de fornecedores, desde grandes atacadistas até micro e pequenas empresas. Não se identificam, portanto, barreiras técnicas ou especializações que exijam a transferência da execução a terceiros para o cumprimento do contrato.

4.4.3. Rigor na Fiscalização e Controle de Qualidade: são exigidos padrões rigorosos de acabamento (ausência de rebarbas, integridade de soldas) verificados no ato do recebimento. A proibição da subcontratação permite ao Hospital manter o vínculo direto e o controle rigoroso sobre a origem dos produtos e a logística de entrega, mitigando riscos de recebimento de materiais de qualidade inferior que possam causar danos físicos aos pacientes ou falhas na assistência.

4.4.4. Mitigação de Riscos de Desabastecimento: Por serem itens de uso diário e essencial, a execução direta pela empresa vencedora minimiza a fragmentação da responsabilidade logística, garantindo que o cronograma de entregas e as obrigações de garantia e substituição de produtos avariados sejam cumpridos sem as interferências ou atrasos comuns em cadeias de subcontratação.

4.5. Garantia da contratação

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

5. DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Condições de Entrega

6.1.1. O quantitativo total contratado será entregue em duas remessas, conforme pedido emitido pelo Hospital, com prazo de entrega de 10 dias corridos.

6.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.1.3. As entregas ocorrerão no setor de Almoxarifado do HBCS.

Endereço de entrega: Rua Coronel Kramer S/N, CEP 99010-520, Vila Rodrigues, Passo Fundo-RS (rua lateral do Hospital).

Dias e horários de entrega: segundas-feiras a sextas-feiras, das 08 horas às 11:30 horas e das 13:30 horas às 16:30 horas.

6.1.4. É obrigatória a entrega da Nota Fiscal no ato de entrega dos produtos, sob pena de não recebimento.

6.1.5. Além da entrega, o fornecedor deverá descarregar e armazenar os materiais em local indicado pelo servidor do HBCS, arcando com eventuais danos causados por si.

6.1.6. Entregas em desacordo com o estabelecido serão imediatamente notificadas à contratada, que deverá realizar os ajustes necessários, sendo de sua responsabilidade o ônus que possa advir.

6.1.7. No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com a solicitação, poderão ser aplicadas as sanções e penalidades constantes no Edital do qual este Termo de Referência faz parte.

6.1.8. As despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, ocorrerão por conta da contratada.

6.1.9. A contratada deverá disponibilizar um e-mail para a formalização dos pedidos e número de telefone acessível para atendimento das solicitações do hospital.

6.1.10. Durante o período de vigência do contrato, a empresa deve manter seus dados cadastrais (telefone, endereço, e-mail e outros) atualizados e comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer alteração.

6.2. Garantia, manutenção e assistência técnica

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor - CDC)

7. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo fiscal do contrato nos termos artigo 18 do Decreto Municipal n. 23/2023, de forma sumária, no ato da entrega, acompanhados da nota fiscal 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.

7.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3. O recebimento definitivo será realizado pelo Gestor do contrato e ocorrerá no prazo de sete 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.

7.1.3.1. 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.

7.1.4. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.5. 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.

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

7.2. Prazo de pagamento

7.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 dias após a emissão da nota fiscal, com vencimento sempre após o dia 10 (dez) de cada mês, observada a correta entrega do material, conforme item anterior.

7.2.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do máximo o índice do IGPM.

7.2.3. A contratada deverá indicar no corpo da Nota fiscal, a descrição completa dos objetos fornecidos, além do número da conta, agência e nome do banco onde deverá ser realizado o pagamento, bem como, referenciar a ordem de compra e/ou empenho referente.

7.2.4. Caso haja inconsistência (s) verificada (s) na nota fiscal, esta será devolvida para correção, com as informações que motivaram sua recusa, sendo o pagamento realizado após a reapresentação da nova nota fiscal corrigida.

7.3. Forma de pagamento

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

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

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

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

7.3.5. 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.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1.** O orçamento estimado para a presente contratação foi elaborado com base em pesquisa de preços realizada junto a fornecedores, portais de compras públicas e/ou bases de dados oficiais, conforme planilha anexa.
- 8.2.** O orçamento estimado será público, nos termos do art. 24, §3º da Lei nº 14.133/2021, não se aplicando o sigilo orçamentário, uma vez que não há risco de conluio entre licitantes ou prejuízo à competitividade. Garantindo transparência ao processo licitatório e respeitando o princípio da publicidade e da isonomia previsto na Lei nº 14.133/2021, art. 5º e art. 13.
- 8.3.** O valor estimado da contratação é de R\$ 28.555,78 (vinte e oito mil, quinhentos e cinquenta e cinco reais e setenta e oito centavos), conforme detalhamento constante na planilha de composição de preços.
- 8.4.** Este valor servirá como referência para julgamento das propostas, podendo ser ajustado em razão da disputa de lances e demais fases do certame.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no do Hospital Beneficente Dr. César Santos.

9.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

22.01.10.302.0015.2657 - Manutenção dos Serviços Clínicos

83 - 2501 - 3.3.90.30.19.00.00.00 - Material de acondicionamento e embalagens

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1. 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 regulamentação do Decreto Municipal nº 23/2023.

10.2. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por agentes públicos designados por Portaria específica, nos termos do art. 7º da Lei nº 14.133/2021.

10.3. O Gestor do Contrato será responsável pelos aspectos administrativos e financeiros, controle de prazos de vigência e coordenação do equilíbrio econômico-financeiro. Fazem parte de suas atribuições:

10.3.1. Coordenar as atividades de fiscalização técnica e administrativa;

10.3.2. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada (fiscal, social e trabalhista) para fins de empenho e pagamento;

10.3.3. Coordenar os atos de reequilíbrio financeiro e reajustes anuais (IGPM) previstos no TR;

10.3.4. Realizar o recebimento definitivo do objeto em até 05 dias após o recebimento provisório, mediante comprovação do atendimento das exigências;

10.3.5. Emitir decisão sobre solicitações da contratada no prazo de até 30 dias.

10.4. Ao Fiscal do Contrato compete o acompanhamento técnico e assistencial, e a conferência da conformidade dos insumos, especialmente:

10.4.1. Verificar a conformidade de 100% dos insumos entregues nos termos solicitados;

10.4.2. Anotar em registro próprio (Relatório de Ocorrência Contratual - ROC) todas as ocorrências relacionadas à execução, determinando o que for necessário à regularização de falhas observadas;

10.4.3. Realizar o recebimento provisório no ato da entrega para posterior verificação final;

10.4.4. Conferir e certificar as faturas relativas às aquisições antes do envio para liquidação pelo Gestor;

10.5. As entregas serão monitoradas pelo Almoxarifado do HBCS, em conjunto com o Fiscal do Contrato.

10.6. Compete ao Fiscal monitorar o estrito cumprimento das condições de entrega e especificações técnicas. Caso ocorra atraso ou entrega de itens em desacordo, o Fiscal deverá formalizar a notificação à contratada e registrar o evento no Relatório de Ocorrências Contratuais (ROC), para subsidiar a aplicação das sanções previstas no Edital.

10.8. A certificação da fatura (atesto) para fins de liquidação e pagamento só será autorizada pelo Gestor do Contrato após o recebimento definitivo do objeto, realizado nos termos do Item 7.1 deste Termo de Referência. O atesto fica condicionado à validação de que não existem notificações pendentes de solução ou registros de falhas não sanadas no ROC referentes àquela entrega.

Passo Fundo, 29 de abril de 2026.

Setor requisitante: Serviço de Nutrição e Dietética



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Passo Fundo



Hospital Beneficente Dr. Cesar Santos

Nome: Ana Paula Heck González – matrícula 290

Cargo: Chefe do Núcleo de Alimentação