

**TERMO DE REFERÊNCIA
HORTIFRUTIGRANJEIROS
PROCESSO 857/2024****1. OBJETO DA LICITAÇÃO**

A licitação terá por objeto a aquisição futura de **HORTIFRUTIGRANJEIROS**, conforme solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), para uso na Fundação Hospital Centenário (FHC).

- A forma de julgamento deverá ser a de **menor preço por lote**, com a finalidade de registrar preços para fornecimento dos alimentos descritos abaixo, objetivando atender a demanda da FHC pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA DA LICITAÇÃO

2.1 Solicitamos a abertura de processo licitatório para esse objeto, uma vez que a licitação atual está vencendo, e os produtos solicitados são necessários para produção de dietas para os pacientes do hospital e para produção de refeições destinadas aos servidores.

3. DESCRIÇÃO E QUANTIDADES

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
1	Abobrinha Italiana , “in natura”, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Com haste seca. Tamanho médio. (Cód. FHC 15850)	Kg	600	
2	Aipim higienizado, sem casca, porcionado , de primeira qualidade, tenro, livre de brotos, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou larvas. (Cód. FHC 15854)	Kg	1.200	
3	Alface Americana , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15857)	Kg	250	
4	Alface Crespa , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15856)	Kg	800	
5	Alface Lisa , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15855)	Kg	200	
6	Alho , “in natura”, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou pragas. Com haste seca, livre de brotos. (Cód. FHC 15858)	Kg	300	

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
7	Banana Catarina ou prata , originária de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15860)	Kg	7.000	
8	Batata Doce Branca , inteira, higienizado, sem casca, de primeira qualidade, tenra, lisa, livre de brotos, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Tamanho médio. (Cód. FHC 15862)	Kg	1.200	
9	Batata Inglesa Branca, higienizada, sem casca, inteira , de primeira qualidade, tenra, livre de brotos, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. (Cód. FHC 15866)	Kg	15.000	
10	Bergamota Montenegrina , originária de planta sadia, destinada ao consumo, “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15869)	Kg	400	
11	Bergamota Ponkan , originária de planta sadia, destinada ao consumo, “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15868)	Kg	400	
12	Berinjela , “in natura”, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Com haste seca. Tamanho médio. (Cód. FHC 20776)	Kg	500	
13	Beterraba, higienizada, sem casca, inteira de primeira qualidade, tenra, lisa, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. (Cód. FHC 15871)	Kg	2.000	
14	Beterraba, higienizada, sem casca, ralada, tipo palha , de primeira qualidade, tenra, lisa, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. (Cód. FHC 23797)	Kg	300	

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
15	Brócolis Híbrido , de primeira qualidade, “in natura”, fresco, flores tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Maturação adequada. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15873)	Kg	1.200	
16	Cebola Branca, higienizada, sem casca, inteira , de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas, livre de brotos. Tamanho médio. (Cód. FHC 15880)	Kg	4.000	
17	Cebola Roxa , “in natura”, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Com haste seca, livre de brotos. Tamanho médio. (Cód. FHC 15878)	Kg	1.000	
18	Cenoura, higienizada, sem casca, porcionada em cubos , de primeira qualidade, tenra, bem formada, de aparência e cor laranja vivo. Livre de sujidades ou parasitas. (Cód. FHC 23799)	Kg	7.000	
19	Cenoura, higienizada, sem casca, ralada, tipo palha , de primeira qualidade, tenra, bem formada, de aparência e cor laranja vivo. Livre de sujidades ou parasitas. Tamanho médio.(Cód. FHC 15883)	Kg	200	
20	Chicória , de primeira qualidade, "in natura", fresca, folhas tenras e de dor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15884)	Kg	250	
21	Chuchu, higienizado, sem casca, porcionado em cubos , de primeira qualidade, tenro, de aparência e cor verde. Isenta de sujidades ou parasitas. Tamanho médio.(Cód. FHC 23801)	Kg	7.000	
22	Couve Chinesa , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 22753)	Kg	200	
23	Couve-flor , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, flores de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Maturação adequada. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 22754)	Kg	600	
24	Couve Verde ou manteiga de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor características, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15893)	Kg	600	

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
25	Espinafre , de primeira qualidade, “in natura”, fresco, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas; Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15898)	Kg	200	
26	Laranja Pêra , originária de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 20394)	Kg	5.000	
27	Limão Taiti , originário de planta sadia, destinado ao consumo, “in natura”, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 22032)	Kg	30	
28	Maçã “Deliciosa” ou Argentina , tipo 1, originária de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos ou mecânicos. Tamanho grande e uniforme (padronizado) (Cód. FHC 20395)	Kg	3.000	
29	Maçã fugi , tipo 1, originária de planta sadia. Destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos ou mecânicos. Tamanho grande e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 22109)	Kg	500	
30	Mamão Formosa , originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos ou mecânicos. Tamanho grande e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15908)	Kg	4.000	
31	Manga Tommy , de primeira qualidade, originária de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em	Kg	100	

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
	condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos ou mecânicos. Tamanho grande e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15912)			
32	Manjeriço , de primeira qualidade, “in natura”, fresco, folhas íntegras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC	Molho	200	
33	Melão Espanhol , originária de planta sadia, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e maturação adequada que permita suportar a manipulação e o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). (Cód. FHC 15916)	Kg	400	
34	Moranga Verde, tipo cabotíá, higienizada, sem casca, porcionada em cubos , de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Com haste seca. Tamanho médio. (Cód. FHC 15919)	Kg	7.000	
35	Moranga Verde, tipo cabotíá, higienizada, com casca, porcionada para caramelar , de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de sujidades ou larvas. Com haste seca. Tamanho médio. (Cód. FHC 15920)	Kg	800	
36	Ovos brancos grandes. Bandeja com 30 unidades.	UND	15.000	
37	Pepino Salada , “in natura”, de primeira qualidade, tenro, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou larvas. Tamanho médio. (Cód. FHC 15930)	Kg	600	
38	Pimentão Amarelo , “in natura”, de primeira qualidade, tenro, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou larvas. Tamanho médio. (Cód. FHC 22758)	Kg	40	
39	Pimentão Verde , “in natura”, de primeira qualidade, tenro, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou larvas. Tamanho médio. (Cód. FHC 15935)	Kg	60	
40	Pimentão Vermelho , “in natura”, de primeira qualidade, tenro, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de sujidades ou larvas. Tamanho médio. (Cód. FHC 17621)	Kg	40	

LOTE	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE MÁXIMA ANUAL	
41	Repolho Verde , de primeira qualidade, “in natura”, fresco, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades. Materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15985)	Kg	1.200	
42	Rúcula , de primeira qualidade, “in natura”, fresca, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15993)	Kg	300	
43	Tempero Verde , de primeira qualidade, “in natura”, fresco, folhas tenras e de cor característica, sem lesões físicas ou mecânicas. Livre de sujidades, materiais terrosos e parasitas. (Cód. FHC 15997)	Kg	300	
44	Tomate Paulista ou Longa Vida , “in natura”, de primeira qualidade, liso com polpa firme e intacta, de cor uniforme e maturação média, isento de enfermidades, material terroso. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	6.000	
45	Vagem , “in natura”, tipo extra AA, tenra, tamanho e coloração uniformes, livre de materiais terrosos e pragas. Livre de danos físicos ou mecânicos. (Cód. FHC 16011)	Kg	400	

OBS.: *A quantidade máxima está prevista para 12 (doze) meses de consumo e sempre respeitando a sazonalidade do produto.

4. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

4.1 As licitantes vencedoras deverão fornecer o produto relacionado de acordo com as especificações técnicas estipuladas pela Fundação Hospital Centenário e garantir que os produtos fornecidos se encontrem adequados para o consumo;

4.2 Os pedidos serão realizados pelo setor de Nutrição, que estabelecerá a data e as quantidades de cada entrega;

4.3 Caso seja identificado problema em algum produto e/ou discrepância em relação às especificações exigidas, a licitante vencedora deverá promover a substituição do mesmo no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação enviada pela FHC;

4.4 As entregas deverão ser realizadas às segundas, quartas e sextas-feiras, no período da manhã, entre 8 horas e 10 horas;

4.5 Sempre que necessário, serão solicitadas entregas extras, dependendo do consumo interno, devendo as licitantes vencedoras atender à solicitação do hospital;

4.6 Os produtos fornecidos pelas licitantes vencedoras devem atender a descrição do item e estar em perfeitas condições de consumo, além de estarem acondicionados conforme recomendação da ANVISA;

4.7 As licitantes vencedoras de Legumes, Tubérculos, Raízes e Verduras Higienizadas:

4.7.1 Devem adotar as Boas Práticas de Fabricação e a documentação relativa deve permanecer na empresa a disposição da Contratante;

4.7.2 Devem obrigatoriamente processar os alimentos, no tocante a higienização e embalagem dos produtos ficando vedada à terceirização deste processo;

4.7.3 Os produtos porcionados devem ser embalados a vácuo e identificados com as informações de nome do produto, peso, data de embalagem e data de validade mínima de 05 (cinco) dias, conforme RDC 259/02 e RDC 360/03 e mantidos a uma temperatura de 2 a 5° C;

4.7.4 Devem estar dentro dos parâmetros microbiológicos estabelecidos pela RDC 12/01;

4.8 As licitantes vencedoras devem permitir a visita de equipe técnica ou técnicos determinadas pela Contratante nos locais de fabricação, armazenamento e distribuição do produto, incluindo vistoria do transporte utilizado e deverá atender a legislação específica vigente e pertinente;

4.9 O transporte dos alimentos deve ser em veículo refrigerado em temperatura adequada e ambiente exclusivo para transporte de hortifrutigranjeiros, sendo **vedada** a entrega de itens congelados, conforme recomendação da ANVISA;

4.10 Os produtos devem ser entregues com data de validade mínima de 5 dias, em temperatura, embalagem e acondicionamento adequado, conforme exigência da Vigilância Sanitária;

4.11 O Serviço de Nutrição e Dietética reserva o direito de recusar o recebimento e solicitar substituição dos produtos sempre que estes não estiverem dentro das condições estabelecidas;

4.12 As quantidades de cada item solicitado poderão sofrer variações em decorrência de alterações no cardápio e número de comensais atendidos no período, sendo esta somente uma previsão de consumo;

4.13 Os alimentos devem ser trocados das caixas de entrega para as caixas do SND e acondicionados na câmara fria, conforme determinação do responsável;

4.14 A inobservância dos prazos fixados nesses itens sujeitará a licitante vencedora à aplicação de penalidade a ser definida no edital da respectiva licitação;

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 A licitante deverá apresentar o Alvará Sanitário de estabelecimento e o Alvará Sanitário dos veículos de transporte.

6. DO LOCAL E ENTREGA DOS PRODUTOS

6.1 Os alimentos devem ser entregues na Fundação Hospital Centenário, sito à Av. Theodomiro Porto da Fonseca, nº 799, Bairro Fião, São Leopoldo/RS, no Setor de Estoque do SND (Serviço de Nutrição e Dietética), em conformidade com a solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da FHC, conforme estabelecido no item 4.3, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da ordem de compra ou o devido empenhamento. Ainda, as entregas, deverão ser realizadas às segundas-feiras, quartas-feiras e sextas-feiras, no período da manhã, entre 8h e 10h;

6.2 O dia de entrega do material/produto poderá ser prorrogado conforme necessidade, sendo comunicado previamente.

7. DA PROPOSTA

7.1 As empresas apresentarão proposta em moeda corrente para pagamento em 30 (trinta) dias;

7.2 No preço cotado já devem estar inclusas quaisquer taxas, impostos, encargos e despesas com frete;

7.3 Os preços deverão ser cotados com **no máximo três casas após a vírgula**, sendo que as excedentes serão desconsideradas quando da elaboração da grade de julgamento;

7.4 Na proposta devem constar as marcas, preços unitários e totais para cada lote ofertado;

7.5 As propostas deverão ter validade de 90 (noventa) dias.

8. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

8.1 O presente SRP terá vigência por 12 meses, a contar da data de publicação do extrato da ata no Diário Oficial dos Municípios do Rio Grande do Sul.

9. DA COBRANÇA E DO PAGAMENTO

9.1 Os recursos financeiros para atender as despesas decorrentes da execução da presente licitação, encontram-se asseguradas através de dotação orçamentária própria prevista no exercício;

9.2

Os pagamentos serão efetuados após a entrega do objeto, no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento do documento de cobrança, mediante o “DE ACORDO” do Gerente, Fiscal e do Ordenador de Despesa;

9.3 A data de pagamento passará a contar após a entrega integral de cada empenho. Na eventualidade de entrega parcial do empenho, este será liberado para pagamento somente após seu atendimento integral.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Servirão de cobertura às contratações oriundas da Ata de Registro de Preços, recursos orçamentários específicos da Fundação Hospital Centenário;

10.2. Os recursos orçamentários provenientes de outros Entes, Municípios, Estado, ou União, ou de organismos internacionais, repassados à Fundação Hospital Centenário a título de convênio, ajustes, doações e outros instrumentos equivalente, recepcionados por dotações orçamentárias próprias, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços.

11. RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

11.1 A Administração nomeia o (a) Servidor (a) **CÍNTIA ARAÚJO GOMES**, matrícula nº 4196, para, na função de Fiscal, aferir as condições da entrega dos produtos, enfim, comunicar toda e qualquer irregularidade ou manifestação que promova a perfeita aquisição;

11.1 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto desta Ata de Registro de Preços - ARP, deverão ser prontamente atendidas pela **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA**, sem qualquer ônus para a Administração;

11.2 Qualquer fiscalização exercida, feita em seu exclusivo interesse, não implica corresponsabilidade pela execução dos serviços e não exime a **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA**, de suas obrigações pela fiscalização e perfeita execução do solicitado neste termo.

12. DA GERÊNCIA DA ATA

12.1 A FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO nomeia o (a) Funcionário (a) **BRUNA BAGATINI**, para gerenciar e prestar informações sobre o objeto, encaminhar e receber e prestar informações sobre o andamento do mesmo;

12.2 Todas as comunicações relativas ao objeto licitado serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta registrada, telegrama ou correio eletrônico (e-mail).

13. DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO

13.1 Além de outros, previstos neste instrumento, a **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO** terá o direito de receber o objeto do SRP executado em estrita observância às especificações técnicas e com qualidade;

13.2 Constituem obrigações da **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**, além de outras previstas neste SRP:

13.2.1 Efetuar o pagamento à **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA**, em conformidade com o disposto neste instrumento e nos documentos que o integram;

13.2.2 Fornecer e colocar à disposição da **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA** todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do contrato;

13.2.3 Notificar, formal e tempestivamente, a **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA**, sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste contrato.

14. DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA

14.1 Além de outros, previstos neste instrumento, a **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA** terá o direito de receber os valores correspondentes à execução da Ata de Registro de Preços – ARP, dentro das condições estabelecidas;

14.2 Constituem obrigações da **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA**, além de outras previstas no presente SRP e nos documentos que o integram:

14.2.1 Manter durante toda a execução do SRP, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação;

14.2.2 Responsabilizar-se por danos diretos, mediatos ou imediatos, extravios ou prejuízos causados à **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**. Desde que provada a existência de culpa ou dolo de seus prepostos e/ou empregados, assumirá a responsabilidade de reparar totalmente os bens, ou substituí-los, preferencialmente pela mesma marca, característica e qualidade. A **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO** poderá reter pagamentos que possibilitem o ressarcimento de danos causados.

14.2.3 Refazer às suas expensas todo o fornecimento inadequadamente realizado, a critério da Fiscalização da **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**, sem alteração do prazo de execução do Contrato.

14.2.4 Responder pelos atos e omissões de seus prepostos, empregados e demais pessoas que utilizar na execução deste SRP;

14.2.5 Fazer prova com a **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**, de acordo com os critérios estabelecidos por sua fiscalização, e sempre que solicitada, do fiel cumprimento de todas as obrigações aqui mencionadas, e aquelas exigidas quando da habilitação;

14.2.6 Não proceder qualquer modificação, não prevista nesta ARP, sem consentimento prévio e por escrito da **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**;

14.2.7 A **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO** não assumirá, em nenhuma hipótese, a responsabilidade, presente ou futura, de qualquer compromisso ou ônus decorrentes do inadimplemento da **LICITANTE VENCEDORA E HABILITADA** relativa às obrigações aqui assumidas, ficando essas a seu encargo, exclusivamente, em qualquer momento que vierem a ocorrer;

14.2.8 Prestar o fornecimento do objeto disponibilizando os veículos, pessoal, equipamentos e acessórios necessários à adequada execução do SRP, em número suficiente para atendimento dos prazos estabelecidos pela **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO** e das especificações técnicas;

14.2.9 Responder perante a **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO** por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, no cumprimento das obrigações de sua responsabilidade ou por erro seu em qualquer fornecimento, objeto deste SRP;

14.2.10 Realizar a execução relacionada com o objeto desta ARP, de acordo com as especificações estipuladas pela **FUNDAÇÃO HOSPITAL CENTENÁRIO**, neste Termo.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15.1.2 Advertência;

15.1.3 Multa;

15.1.4 Impedimento de licitar e contratar e

15.1.5 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.

15.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

15.2.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.

15.2.2 As peculiaridades do caso concreto

15.2.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

15.2.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

15.3 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.3.1 Para as infrações previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.3.2 Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.4 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.

15.5 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.

15.6 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, 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.

15.7 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 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 n.º 14.133/2021.

São Leopoldo, 11 de Dezembro de 2024.

Bruna Bagatini

Gerente da Ata

Cíntia Araújo Gomes

Fiscal da Ata

Priscila Silveira da Silva

Diretora de Compras, Licitações e Contratos

Arivelton Ramos

Vice-Presidente Financeiro