

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VI – EDITAL 012/2021

1. DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
001	Abacaxi apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos (tam. médio).	UND	100
002	Abóbora madura apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.770
003	Abobrinha verde brasileira, firme, tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, casca uniforme, limpa e brilhante, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.246
004	Acelga de primeira qualidade, coloração verde, fresca, folhas firmes, limpas e brilhantes, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	500
005	Agrião de primeira qualidade, coloração verde, fresco, folhas firmes, limpas e brilhantes, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	750
006	Alface lisa de primeira qualidade, coloração verde, fresca, folhas firmes, limpas e brilhantes, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	UND	2.752
007	Alho poró com folhas são longas e verdes, bulbo em formato quase cilíndrico e bem definidos, limpos, firmes, sem manchas, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	288

008	Alho nacional extra com dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas, livre de broto, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.576
009	Banana da terra de primeira qualidade, tamanho médio, em adequado estado de maturação, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.760
010	Banana prata de primeira qualidade, tamanho médio, em adequado estado de maturação, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	3.120
011	Batata doce selecionada sem broca, graúda, padrão uniforme, lavada, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.204
012	Batata inglesa selecionada, sem broca, graúda, padrão uniforme, lavada, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	4.540
013	Beterraba nova, em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, textura e sabor próprio, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.030
014	Brócolis americano de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.046
015	Cebola selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, bulbo consistente, sem rama, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	2.620
016	Cenoura tipo extra , tamanho médio, uniforme, tenra, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.626

017	Cheiro verde composto de mistura de salsa e cebolinha verde frescas sem agrotóxicos, maços, tamanho grande, produção recente, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	MAÇO	1.432
018	Chuchu tipo extra , cor verde claro, tamanho uniforme, em grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.282
019	Couve-flor de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	UND	1.006
020	Couve manteiga de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos (mínimo de 10 und).	MOLHO	2.802
021	Inhame extra selecionado, sem broca, padrão uniforme, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.200
022	Laranja lima com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.920
023	Laranja pera com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	2.160
024	Limão com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	550

025	Maçã gala ou fuji com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	2.020
026	Mamão papaia com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, polpa firme de coloração alaranjada, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	500
027	Mandioca nova, de fácil cozimento, sem fibras, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.200
028	Melancia extra com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme, sem avarias, polpa firme de coloração vermelha, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	2.208
029	Melão amarelo com aroma, textura, sabor próprios, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.808
030	Mexerica com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	950
031	Ovo de casca branca fosco, limpo e de boa qualidade, sem manchas, rachaduras ou defeitos na casca, com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor e embalagem de cartelas do tipo polpa, contendo 12 unidades (validade mínima de 12 dias).	DÚZIA	1.738
032	Pepino com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	982
033	Pêra williams com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme e sem avarias, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.520

034	Pimentão verde apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	838
035	Quiabo extra fresco, firme, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.220
036	Repolho branco extra, fresco, firme, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.426
037	Tomate maduro sem amassados, apresentado em perfeito estado de conservação para o consumo, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	2.808
038	Vagem Manteiga de primeira qualidade, apresentada em perfeito estado de conservação para o consumo, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, larvas, parasitas ou corpos estranhos.	KG	1.270

2. DA JUSTIFICATIVA: NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando que não há contrato em vigor para o **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**, necessário se faz a aquisição dos referidos produtos com vistas a elaboração do almoço e jantar destinados aos pacientes, acompanhantes e servidores **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, evitando assim, a descontinuidade das refeições adequadas e balanceadas.

O **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA** é uma unidade que possui serviço de urgência e emergência. A unidade hospitalar atualmente conta com **80 leitos**, sendo **06** de **UNIDADE DE PACIENTES GRAVES** e tem uma média de **320** atendimentos gerais por dia e **220** internações mensais. A unidade também possui serviço ambulatorial nos serviços de tratamento de doenças raras, clínica médica, ortopedia, oftalmologia, otorrinolaringologia, ginecologia, obstetrícia, pediatria, cirurgia geral, geriatria, urologia, neurologia, angiologia, psicologia e fisioterapia. E no presente momento, o referido hospital ainda possui uma unidade exclusiva para atendimento geral e suporte ventilatório no atendimento aos pacientes com COVID-19.

E ainda, o **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS** visa atender as demandas de almoço e janta dos pacientes e servidores do **CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPEUTICO** e **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**.

Considerando que os pressupostos de admissibilidade de utilização do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO** remetem às contratações estimadas e não obrigatórias, somente serão utilizados os quantitativos de **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS necessários para a preparação de refeições e lanches**, visto que não se conhece com exatidão da demanda indispensável no decorrer do período de **12 (doze) meses**.

3. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO E PARA A EXECUÇÃO

Homologado o certame e adjudicado o objeto da licitação à empresa vencedora, essa deverá dentro do prazo máximo de **02 (dois) dias** retirar a **nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato** após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA/RJ**.

O fornecimento do objeto deverá ser realizado **diariamente**, conforme a **emissão da ordem de fornecimento**, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº8.666/1993** e **alterações posteriores**, especialmente os motivos elencados no **§1º do artigo 57** do **referido diploma legal**.

O fornecimento do objeto deverá ser realizado de uma só vez nos locais e endereços abaixo indicados, às **8h (oito horas) da manhã**, sendo obrigatória observar as quantidades empenhadas/contratadas:

1. HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA, localizado na **Avenida João Jasbick, s/nº, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

2. CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, localizado na **Praça Monsenhor Diniz, s/nº, Centro, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

3. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, localizada na **Avenida João Jasbick, nº520, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**.

5. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇO

Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o do **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**, desclassificando-se as propostas com preços que excedam esse limite estabelecido, ou sejam, inexecutáveis, assim considerado, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto da licitação.

Serão desclassificados os **itens** com preços, **que após a finalização da rodada de lances**, estiverem superiores ao valor unitário estimado.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento é o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, sendo a adjudicação realizada por item**, não se admitindo proposta com preços irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de insumos e salários de mercado acrescidos dos respectivos encargos, conforme dispõe o **§3º do artigo 44 da Lei Federal nº8.666/1993**.

7. DA HABILITAÇÃO

O licitante deverá apresentar os documentos e as certidões abaixo:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 1.** Registro no REGISTRO PÚBLICO DE EMPRESAS MERCANTIS, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;
- 2.** Registro no REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS, em se tratando de sociedade simples;
- 3.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração;
- 3.1.** Caso os responsáveis não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração;
- 4.** No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na Junta Comercial pertinente ou publicação prevista na **Lei Federal nº 6.404/1976** e suas alterações;
- 5.** Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.
- 6.** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em <http://www.portaldoempreendedor.com.br>, no caso de microempreendedor individual – MI.

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, conforme o caso, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e União, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS), em vigor, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4.1. Conforme exigência da RESOLUÇÃO CONJUNTA PGE/SER nº 033, de 24 de novembro de 2004, a CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA E A CERTIDÃO NEGATIVA DE ICMS OU A CERTIDÃO PARA NÃO CONTRIBUINTE DO ICMS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO somente terá validade quando apresentadas em conjunto.”

5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS), em vigor, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

6. Prova de regularidade relativa à Previdência Social, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

7. Prova de regularidade relativa ao FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço), em vigor, expedida pela Caixa Econômica Federal, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

REGULARIDADE SOCIAL:

1. Declaração informando o cumprimento do disposto no **inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

DECLARAÇÃO INFORMANDO QUE TEM CONHECIMENTO DO TERMO DE REFERÊNCIA E DAS DEMAIS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO, RECONHECENDO SER PERFEITAMENTE VIÁVEL O CUMPRIMENTO INTEGRAL E PONTUAL DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

1. Declaração informando que tem conhecimento do termo de referência e das demais condições de execução do **contrato**, reconhecendo ser perfeitamente viável o cumprimento integral e pontual das obrigações assumidas.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

1. Licença de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Federal, Distrital, Estadual ou Municipal.

8. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, mediante adimplemento de cada parcela da obrigação, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada, por intermédio da apresentação da **nota fiscal/fatura** emitida pela Contratada em correspondência ao objeto executado. O processamento do pagamento observará a legislação pertinente à liquidação da despesa pública.

Havendo atraso no pagamento, desde que não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, serão devidos pelo Contratante 0,033%, por dia, sobre o valor da parcela devida, a título de **compensação financeira**.

Por eventuais atrasos injustificados, serão devidos à Contratada, **juros moratórios de 0,01667% ao dia**, alcançando ao ano **6% (seis por cento)**.

Entende-se por atraso o prazo que exceder **30 (trinta) dias** da apresentação da fatura.

Ocorrendo antecipação no pagamento dentro do prazo estabelecido, o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA/RJ** fará jus a um desconto de **0,033% por dia**, a título de **compensação financeira**.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores mantido pela Administração Pública Municipal, pelo prazo de **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais, conforme dispõe o **artigo 7º da Lei Federal nº10.520/2002**, quando:

1. Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não **assinar a ata de registro de preços e/ou retirar a nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato;**

2. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame;

3. Ensejar retardamento da execução do objeto;

4. Não mantiver a proposta;

5. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

6. Cometer fraude fiscal.

7. Comportar-se de modo inidôneo.

7.1. O comparecimento de interessado para fins de participação no certame licitatório, **sem** a observância dos impedimentos e vedações previstos em lei e no edital importa em comportamento inidôneo.

7.2. Reputar-se como inidôneos os atos descritos nos **artigos 92, § único, 96 e 97, § único da Lei Federal nº8.666/1993.**

7.3. O uso ilícito do direito de preferência assegurado às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e aos microempreendedores individuais (MEI) para oferta de lances em licitações, pelo amparo em declaração com conteúdo falso, configura fraude à licitação e enseja a declaração de inidoneidade do licitante fraudador (**art. 46 da Lei 8.443/1992. Acórdão nº16768/2021 - TCU - Plenário**).

A Contratada, na hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, ressalvados os casos fortuitos e de força maior devidamente comprovado, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

1. Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo;

2. Multa administrativa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, nas hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza;

3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, por prazo não superior a dois anos;

4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

A **advertência** será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo ao interesse do **fornecimento do objeto**.

A penalidade de suspensão temporária e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 anos poderá ser aplicado à Contratada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos:

- 1.** Reincidência em descumprimento do prazo contratual;
- 2.** Descumprimento parcial total ou parcial de obrigação contratual;
- 3.** Rescisão do contrato;
- 4.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 5.** Tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- 6.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, sendo assegurada à Contratada a defesa prévia, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação administrativa.

Ocorrendo atraso injustificado no **fornecimento do objeto**, por culpa da Contratada, ser-lhe-á aplicada multa moratória de **1% (um por cento), por dia útil**, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se em mora independente de notificação ou interpelação.

A recusa injustificada do licitante vencedor em **assinar a ata de registro de preços e/ou assinar retirar a nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato**, no prazo estipulado, importa inexecução total da obrigação, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação das penalidades prevista, inclusive multa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, facultando o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA/RJ** a convocar o licitante remanescente, na forma do **artigo 64, § 2º da Lei Federal nº8.666/1993**.

Os danos e perdas decorrentes de culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados de notificação administrativa, sob pena de multa de **0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato**, por dia de atraso.

As multas previstas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Contratada pelos danos causados ao Contratante e, ainda, não impede que sejam aplicadas outras sanções previstas em lei e que o contrato seja rescindido unilateralmente.

A multa aplicada deverá ser recolhida dentro do prazo de 03 (três) dias a contar da correspondente notificação e poderá ser descontada de eventuais créditos que a Contratada tenha junto ao Contratante, sem embargo de ser cobrada judicialmente.

10. DO LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS RELATIVOS À LICITAÇÃO

Informações, esclarecimentos e fornecimento de elementos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento das obrigações do objeto serão prestadas na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, no horário de 8h (oito horas) às 17h (dezessete horas) ou **pelo telefone (22) 3853.4070**.

O edital estará à disposição dos interessados em participar do certame licitatório, podendo ser retirado junto à **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizada na **Avenida João Jasbick, nº520, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ** ou no **sítio www.santoantoniodepadua.rj.gov.br** (Portal da Transparência).

11. DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações da Contratada:

- 1.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, conforme determina o **artigo 69 da Lei Federal nº8.666/1993**;
- 2.** Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas;
- 3.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no **fornecimento do objeto**, conforme **artigo 65, §1º da Lei Federal nº8.666/1993**;

4. Trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, certo que o recebimento provisório não importa sua aceitação definitiva. E ainda, é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
5. Indenizar todos os custos financeiros que porventura venham a ser suportados pelo Contratante por força de sentença judicial que reconheça a existência de vínculo empregatício, bem como por qualquer tipo de autuação ou ação que venha sofrer em decorrência da execução do contrato que incorra em dano ou indenização, assegurando ao Contratante o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade;
6. Observar os regulamentos, leis, posturas e as determinações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os dispositivos legais vigentes e as Normas Técnicas de Saúde e Segurança do Trabalho;
7. Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação pertinente, bem como adotar todas as providências e obrigações, quando seus empregados forem vítimas de acidentes de trabalho no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas nas dependências de locais do Contratante;
8. Fornecer e providenciar a utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com a Lei de Segurança e Medicina do Trabalho (**Lei Federal nº6.514, de 22 de dezembro de 1977**) e **Norma Regulamentadora nº06 aprovada pela Portaria GM nº3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978**;
9. Prestar esclarecimentos e informações solicitados pelo Contratante;
10. Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referente ao objeto contratado, para os servidores dos órgãos e entidades públicas concedentes e dos órgãos de controle interno e externo;
11. Responder exclusivamente e integralmente, perante o Contratante, pela execução do contrato, incluindo aqueles que subcontratarem a terceiros e, também, responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
12. Substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações.
13. Executar o objeto de acordo com todas as cláusulas estipulados no edital, termo de referência e contrato;

14. Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, respondendo por si e por seus sucessores;

15. Obedecer e observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

12. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O licitante vencedor deverá dentro do prazo máximo de **02 (dois) dias** assinar a ata de registro de preços, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA/RJ**.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura.

16. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

Homologado o certame e adjudicado o objeto da licitação à empresa vencedora, essa deverá dentro do prazo máximo de **02 (dois) dias** assinar o termo de contrato após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

Durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, o licitante vencedor poderá ser convocado para assinar quantos contratos forem necessários para suprir a necessidade do **HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA, CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPEUTICO** e da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

Os quantitativos de cada contrato serão definidos conforme a necessidade do **HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA, CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPEUTICO** e da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

O prazo contratual será de no máximo **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº 8.666/1993** e alterações posteriores, especialmente os motivos elencados no **§1º do artigo 57 do referido diploma legal**.

O início do prazo contratual deverá ocorrer no período de vigência da Ata de Registro de Preços, podendo, portanto, ultrapassar a vigência final d respectivo instrumento.

16. SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação do objeto.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O contrato poderá ser alterado, mediante assinatura de Termo Aditivo, nas hipóteses enumeradas na **Lei Federal nº 8.666/1993**, desde que, devidamente justificado por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente.