

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS  
Rua Luís Vaz de Camões, nº 111 - Bairro Vila Celina  
São Carlos-SP, CEP 13566-448  
(16) 3509-2400 - <http://hu-ufscar.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23763.001056/2020-15

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1 - Objeto**

1.1 - O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (pães) para reabastecimento da Unidade de Hotelaria do Hospital Universitário de São Carlos (HU-UFSCar) - Filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH), conforme especificações deste termo.

1.2 - Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no Sistema Compras Governamentais e as especificações constantes deste Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

#### **2 - Justificativa**

2.1 - Considerando que a aquisição de pães tem por finalidade oferecer alimentação adequada aos pacientes internados no HU-UFSCar.

2.2 - Considerando que a alimentação contribui para a recuperação dos pacientes, e que a ausência de qualquer um dos gêneros alimentícios ocasionará transtorno e interrupção no fornecimento das refeições complementares na instituição.

2.3 - Os pregões de pães realizados em dezembro/2018 (9103958) e junho/2019 (9103997) foram fracassados.

2.4 - Pela natureza do bem, será considerada na licitação a melhor proposta por preço global, com previsão de entrega parcelada. Esta decisão foi tomada devido:

2.4.1 - O grupo é constituído de itens de mesma natureza, ou seja, relacionados ao mesmo segmento, não havendo restrição à competitividade e favorecendo a competição entre empresas que atuam no mesmo segmento.

2.4.2 - Estimativa de ganho em termos de economia de escala, na medida em que a maior quantidade de itens de mesma natureza propicia condições de propostas mais vantajosas para a Administração, haja vista o aproveitamento mais eficiente dos recursos logísticos, como transporte e pessoal.

2.4.3 - Maior eficiência no procedimento de aquisição e recebimento, uma vez que o processo licitatório é aberto à nível nacional, o produto a ser adquirido é em pequena quantidade e perecível, a proximidade da área geográfica do futuro fornecedor poderia levar a uma redução dos custos.

2.4.4 - Licitação por itens poderá exigir a realização de igual número de contratações, o que constitui um considerável ônus à Administração Pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, comprometendo a celeridade processual.

2.4.5 - Conforme orientação SEGES/MP e as justificativas apresentadas nos itens acima temos que é inexequível e inviável fazer a aquisição da demanda proporcional ou total dos itens do grupo.

2.4.6 - Dessa forma, é legítima a adoção da licitação por melhor proposta de preço global, formados com elementos de mesma natureza, evidenciando que a licitação por itens isolados exigirá elevado número de procedimentos de contratação, onerando o trabalho da administração pública, sob o ponto de vista do emprego de recursos humanos e da dificuldade de controle, colocando em risco a economia de escala e a celeridade processual e comprometendo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração.

2.5 - Conclusão: justifica-se a aquisição dos pães.

#### **3 - Especificações Técnicas**

3.1 - As especificações técnicas, assim como quantidades a serem fornecidas constam no anexo A.

#### **4 - Modalidade da contratação**

4.1 Mediante ao exposto, a contratação dos serviços em tela será realizada pela modalidade de dispensa de licitação, enquadrada no Inciso II do Art. 79 do Regulamento de Licitações e contratos da EBSEH.

Art 79 É dispensável a realização de licitação nas seguintes situações:

II – Para outros serviços e compras de valor até R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais) e para alienações, nos casos previstos neste Regulamento, desde que não se refiram a parcelas de um mesmo serviço, compra ou alienação de maior vulto que possa ser realizado de uma só vez, no mesmo local e dentro do mesmo exercício orçamentário;

#### **5 - Critérios de julgamento**

5.1 - Será considerada mais vantajosa a proposta da empresa que oferecer menor preço GLOBAL.

5.2 - As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no Edital.

#### **6 - Critérios de sustentabilidade**

6.1 - Em observância da instrução normativa N° 01 de 19 de janeiro de 2010 no seu artigo 5°, faz-se necessário, sempre que possível que:

6.1.1 - Os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

6.1.2 - Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

6.1.3 - Que 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;

Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

#### **7 - Qualificação para habilitação dos proponentes**

7.1 - Serão exigidos no ato da habilitação a seguinte documentação:

**7.1.1 - Alvará Sanitário da Licitante**, emitido por órgão da Vigilância Municipal/Estadual da sede da licitante. Caso o Alvará Sanitário esteja vencido, será aceito protocolo de solicitação de renovação, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital da sede.

**7.1.2 - Mínimo de 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica em papel timbrado da empresa emitente ou com o carimbo da mesma**, indicando endereço e telefone da emitente, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que atestem aptidão para o desempenho da atividade, compatível em características, quantidade e prazo com o objeto constante deste Termo de Referência;

**7.1.3 - O Agente de Licitação** poderá solicitar esclarecimentos ou outras informações que julgar necessárias junto aos órgãos/empresas emitentes de atestados de capacidade técnica, quando exigidos. Se nos atestados não constarem número de telefone/ou fax, bem como nome legível dos emitentes, o Agente de Licitação poderá solicitar às empresas que indiquem estes dados;

**7.1.4 - Garantia** de que o produto fornecido será substituído, sem ônus para o HU-UFSCar, caso não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, por meio de declaração na proposta de preços;

**7.2 - Os documentos** emitidos pela ANVISA/Ministério da Saúde, Vigilância Municipal e Estadual, poderão ser analisados por profissionais do HU-UFSCar, podendo ser confirmados “via internet”.

#### **8 - Condições gerais**

8.1 - Na fabricação dos produtos, deverá ser usada exclusivamente farinha de trigo especial.

8.2 - Os gêneros alimentícios que se deteriorarem ou perderem suas características durante a vida útil, desde que em condições normais de estocagem, uso e/ou manuseio, deverão ser trocados no prazo determinado pela Unidade de Nutrição do Hospital

Universitário da UFSCar, contados da comunicação formal desta Unidade;

8.3 - Nos preços cotados dos gêneros alimentícios deverão estar incluídos todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos, incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos fiscais e trabalhistas, embalagem, seguro, lucro, transporte (carga e descarga), mão de obra e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, bem como o do envio das documentações referentes à habilitação e proposta.

8.4 - Após a apresentação da(s) proposta(s) não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Unidade de Licitações do HU-UFSCar, sob pena de aplicação das sanções previstas em Termo de Referência.

8.5 - Deverá constar na(s) proposta(s) os dados bancários das empresas como: conta corrente, agência, banco, cidade e os dados do representante legal da empresa, caso os mesmos ainda não tenham sido oportunamente informados a título de atualização/informação, junto ao Cadastro de Fornecedores do HU-UFSCar. Na falta de tal informação, a Administração poderá solicitá-la em outro momento.

8.6 - O CNPJ indicado nos documentos e na(s) proposta(s) de preços e da habilitação deverá ser o mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação e a respectiva Fatura/Nota Fiscal.

8.7 - A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá (ão) emitir nota fiscal com a quantidade total do fornecimento ao final de cada mês, sendo que a cada entrega deverá ser emitida uma nota simples, constando informações da empresa, descrição do produto e quantidade entregue, além de data da entrega, que será assinada por um representante da CONTRATANTE, ficando uma via para o HU e outra para o fornecedor.

## **9 - Condições de entrega ou fornecimento**

9.1 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diariamente, 1 vez ao dia, entre 05h e 06h, nas quantidades solicitadas pela Unidade de Hotelaria. Os pedidos serão feitos via e-mail à empresa CONTRATADA, durante o período de vigência da ata.

9.2 - Os produtos relacionados nas especificações técnicas, deverão ser entregues na Unidade de Nutrição do HU/UFSCar, sito a R. Luís Vaz de Camões, 111 - Vila Celina, São Carlos – SP, CEP 13566-448.

9.3 - O HU-UFSCar se reserva o direito de **não receber materiais que estejam em desacordo com o descritivo técnico**.

9.4 - O responsável pela entrega deverá aguardar a conferência dos pães no momento da entrega.

9.5 - A CONTRATADA que receber comunicado para substituição de gêneros alimentícios por apresentarem problemas técnicos/defeitos, deverão providenciar a reposição dos produtos para o HU-UFSCar dentro do prazo de 2 (duas) horas a partir da comunicação da ocorrência à CONTRATADA, sem que isto acarrete ônus para contratante.

9.6 - O transporte dos gêneros alimentícios deverá atender as exigências da legislação em vigor (CVS – 5/2013). Os pães deverão ser acondicionados em caixas plásticas com tampa em perfeito estado de conservação e protegidos durante o transporte. Não será permitido acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares. O veículo para o transporte de pães deverá ser exclusivo, fechado e estar em perfeitas condições de higiene, isento de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

9.7 - Em situações emergenciais, a CONTRATADA deverá entregar o(s) objeto(s) solicitados no prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

9.8 - A Nota fiscal deverá obrigatoriamente conter:

9.8.1 - Número da Autorização de Fornecimento, o Número do Empenho, Número do Processo/Pregão Eletrônico de origem e o Número do Contrato, se for o caso;

9.8.2 - Descrição dos itens e respectivas quantidades entregues.

## **10 - Condições de recebimento**

10.1 - Os produtos serão recebidos mediante aplicação da lista de verificação em anexo (Anexo B). Se qualquer item da lista de verificação apresentar resultado negativo, poderá se proceder de acordo com uma das vias:

10.1.1 - Se qualquer item da nota simples apresentar não conformidade, a CONTRATADA deverá fornecer nova nota simples com as correções necessárias. O recebimento ou não do produto ficará a critério da CONTRATANTE.

10.1.2 - Caso haja divergência de quantidade e o pedido seja recebido parcialmente, a CONTRATADA deverá entregar o restante dos produtos em até 4 (quatro) horas.

10.1.3 - Caso haja problemas na apresentação do produto, a CONTRATANTE poderá recusar o recebimento e a CONTRATADA deverá efetuar a troca em até 4 (quatro) horas.

10.1.4 - Caso haja divergência do valor unitário ou total, a nota fiscal deverá ser corrigida, com base no valor registrado em ata e ser posteriormente entregue à CONTRATANTE.

## **11 - Das amostras**

11.1 - O HU-UFSCar solicita amostras, sob custeio da licitante, dos produtos ofertados para avaliação técnica que será realizada pela Unidade de Nutrição do HU-UFSCar em São Carlos/SP.

11.2 - As amostras deverão ser apresentadas juntamente com as embalagens, além da descrição detalhada do produto ofertado (ficha técnica dos pães). A quantidade das amostras deverá ser de no mínimo uma unidade por item. A critério do Agente de Licitação ou da área técnica poderá ser solicitada mais de uma unidade de amostra por item.

11.3 - A entrega das amostras deverá se dar no prazo máximo de 72 horas contadas do recebimento da convocação, durante a sessão pública, sob pena de desclassificação.

11.4 - O prazo poderá ser prorrogado quando for apresentada justificativa aceita pelo HU-UFSCar.

11.5 - Quando as amostras não forem disponibilizadas pessoalmente no endereço citado no item 9, a licitante deverá enviar para o endereço de e-mail [licitacao.hufscar@ebserh.gov.br](mailto:licitacao.hufscar@ebserh.gov.br) a forma de entrega da citada amostra.

11.6 - As licitantes que não apresentarem as amostras nos prazos e procedimentos estabelecidos serão desclassificadas e poderão sofrer as devidas sanções administrativas.

11.7 - Os pareceres de desempenho elaborados a partir dos resultados dos testes em amostra serão arquivados no HU-UFSCar e poderão subsidiar avaliações dos materiais em processos licitatórios futuros, compondo o cadastro de materiais.

11.8 - Nos casos de pareceres desfavoráveis a aceitação do material, os mesmos poderão ser utilizados como instrumento para desclassificação do item.

11.9 - A amostra colocada à disposição do HU-UFSCar será tratada como protótipo, e será manuseada e consumida pela equipe técnica responsável pela análise.

## **12 - Condições de pagamento**

12.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura. Qualquer nota fiscal que contenham erros de preenchimento e diferenças técnicas ou de quantidade relativamente ao produto entregue não será processada até regularização por parte do fornecedor.

## **13 - Obrigações da CONTRATANTE**

13.1 - São obrigações da Contratante:

13.1.1 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

13.1.2 - Verificar minuciosamente, no horário estabelecido, a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta;

13.1.3 - Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído ou corrigido;

13.1.4 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado;

13.1.5 - Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

13.1.6 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **14 - Obrigações da CONTRATADA**

14.1 - Obriga-se a CONTRATADA a:

14.1.1 - Responsabilizar-se pela substituição de material entregue, que esteja impossibilitado de uso devido à perda ou deterioração de suas características, mesmo estando em condições normais de estocagem, uso e manuseio, sem que isto acarrete ônus para a contratante.

- 14.1.2 - Executar a prestação dos serviços dentro das especificações exigidas e constantes da proposta de preços apresentada e de acordo com o contrato.
- 14.1.3 - Responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como, ainda, assegurar os direitos e cumprimento de todas as obrigações estabelecidas pela Legislação vigente.
- 14.1.4 - Acatar as orientações da contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 14.1.5 - Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolva independente de solicitação;
- 14.1.6 - Entregar os materiais dentro do horário estipulado e em conformidade com os parâmetros delineados constante da proposta e especificações contidas no Termo de Referência, nas quantidades solicitadas, limitando a quantidade prevista no Anexo A deste Termo de Referência e respectivo Edital.
- 14.1.7 - Assumir toda a responsabilidade pelos custos diretos e indiretos, encargos/tributos, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, adicionais de insalubridade, periculosidade, taxas, taxas de administração, fretes, carga e descarga, seguros, deslocamentos de pessoal, embalagem, validade/e ou garantia, contribuições fiscais e parafiscais, e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre a entrega dos materiais.
- 14.1.8 - Atender prontamente o representante do HU-UFSCar com vista às substituições dos materiais que tenham sido recusados.
- 14.1.9 - Manter à frente pessoa qualificada, para representá-lo junto à fiscalização;
- 14.1.10 - Responsabilizar-se por danos causados diretamente a contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto.
- 14.1.11 - Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega e/ou execução do serviço.
- 14.1.12 - Assinar a Dispensa e, se for o caso, o Contrato no prazo definido pelo HU-UFSCar, conforme minuta que integrará o Edital.
- 14.1.13 - Cumprir o Art. 39, inciso VIII do CDC (Código de Defesa do Consumidor).
- 14.1.14 - Acatar e atender às legislações/normas de segurança do trabalho, Normas Regulamentadoras (NRs), aprovadas pela Portaria nº. 3.214, de 08/06/1978 e Lei nº. 6.514, de 22/09/1977 de segurança e medicina do trabalho, no que couber.
- 14.1.15 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas à licitação.
- 14.1.16 - Os produtos deverão ser trocados no prazo determinado pelo setor competente, contados a partir da comunicação formal pela Unidade de Nutrição do HU UFSCar, sendo a CONTRATADA responsável por todas as despesas.
- 14.1.17 - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 14.1.18 - 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 nº 8.078, de 1990).

## **15 - Da subcontratação**

- 15.1 - A CONTRATADA poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato a terceiros, ou a eles associar-se mediante prévia autorização da CONTRATANTE, sob pena da imediata rescisão do contrato e demais sanções aplicáveis;
- 15.2 - As microempresas e/ou empresas de pequeno porte a serem subcontratadas serão indicadas e qualificadas pela CONTRATADA juntamente com a descrição dos bens e/ou serviços a serem por elas fornecidos e seus respectivos valores, no caso da hipótese prevista no art. 48, II, da LC 123/2006.
- 15.3 - São obrigações adicionais da CONTRATADA, em razão da subcontratação:
- 15.3.1 - Apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;
- 15.3.2 - Apresentar o Alvará Sanitário da Subcontratada, emitido por órgão da Vigilância Municipal/Estadual da sede da licitante. Caso o Alvará Sanitário esteja vencido, será aceito protocolo de solicitação de renovação, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital da sede.

15.3.3 - Substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o órgão ou entidade contratante, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada;

15.3.4 - Substituir a subcontratada, no prazo máximo de sete dias, na hipótese de recorrência do não atendimento ao item 9 desse termo de referência;

15.4 - Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, bem como pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado, pela entrega da documentação prevista junto a CONTRATANTE e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

## **16 - Alteração subjetiva**

16.1 - É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **17 - Sanções**

17.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Ebserh poderá, garantido o regular processo administrativo, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

17.1.1 - Advertência;

17.1.2 - Multa, na forma prevista no Termo de Referência ou no contrato;

17.1.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Ebserh, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

17.1.3.1 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Ebserh ou cobrada judicialmente.

17.1.3.2 - As sanções previstas no 17.1.1 e 17.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a do 17.1.2, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da notificação da instauração do processo administrativo para apuração de descumprimento de obrigação contratual.

17.1.3.3 - Poderá ser emitida GRU – Guia de Recolhimento da União para pagamento da multa devida pela contratada.

17.2 - A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Ebserh poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:

17.2.1 - Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

17.2.2 - Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

17.2.3 - Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Ebserh em virtude de atos ilícitos praticados.

17.2.4 - Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

17.2.5 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.2.6 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

17.2.7 - Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

17.2.8 - Não mantiver a proposta;

17.2.9 - Falhar ou fraudar na execução do contrato;

17.2.10 - Comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei 12.846/2013.

17.3 - As sanções de Multa estão dispostas nos seguintes percentuais:

17.3.1 - 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor da Ordem de Fornecimento do Material, em caso de atraso na entrega ou execução dos bens, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. A partir do sexto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

17.3.2 - 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre a Ordem de Fornecimento do Material, no caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto no subitem 17.3.1, limitado a 05 (cinco) dias subsequentes. A partir do décimo primeiro dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

17.3.3 - De até 5% (cinco por cento) do valor da Ordem de Fornecimento do Material, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

17.3.4 - 10% (dez por cento) sobre o valor da dispensa, em caso de inexecução total da obrigação assumida. No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nos subitens 17.3.1, 17.3.2, e com as do subitem 17.3.3, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 5,5% (cinco e meio por cento).

17.4 - Aos licitantes, será aplicada quando necessário, a Norma Operacional nº 03, de 03 de junho de 2016. Sendo assim, devem tomar conhecimento dessa norma, uma vez que versa sobre o estabelecimento de normas regulamentares sobre o procedimento administrativo, no âmbito da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSEH, voltado à aplicação de sanções administrativas a licitantes, bem como regulamenta a competência para aplicação das sanções administrativas cabíveis, conforme previsto nas leis, normas e instrumentos convocatórios.

17.5 - A Ebserh deverá informar os dados relativos às sanções por ela aplicada aos contratados de forma a manter atualizado o CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas de que trata a Lei nº 12.846/13, bem como no SICAF - sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

## **18 - Vigência da Dispensa**

18.1 - A vigência é de 6 meses a partir da data de assinatura da ratificação da Dispensa, sem possibilidade de prorrogação.

18.2 - Os preços registrados poderão ser revistos, obedecidas as disposições contidas nos artigos 17 a 19 do Decreto nº 7.892/2013.

## **19 - Classificação dos Bens Comuns**

19.1 - De acordo com o termo do parágrafo único do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, o objeto a ser adquirido no Termo de Referência é considerado comum, pois estão objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

## **20 - Custo Estimado da Contratação**

20.1 - Para casos de aquisição de materiais novos e/ou contratação de serviços técnicos especializados, que serão incluídos no rol de materiais/serviços a serem adquiridos/contratados pelo HU, o valor preliminar da pesquisa de preços obrigatoriamente será realizado pela área demandante.

20.2 - Para os produtos/serviços que são adquiridos/contratados de forma rotineira, o valor de cotação referencial será elaborado pela Unidade de Compras e Contratos.

## **21 - Controle da execução**

21.1 - Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos pães, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

21.2 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

21.3 - O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Chefe da Unidade de Hotelaria

Nutricionista

De acordo com a fundamentação apresentada, aprovo o Termo de Referência. Encaminhe-se à Unidade de Compras e Contratos para seguir com os demais trâmites necessários.

Em 14 de abril de 2021

Gilberto Taboga

Gerente Administrativo

**ANEXO A – Itens de ata (especificações técnicas)**

| <b>CÓD. CATMAT</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO</b>  | <b>APRESENTAÇÃO</b> | <b>QUANT. ANUAL</b> | <b>AMOSTRA</b> |
|--------------------|---|---------------------|---------------------|----------------|
| 460386             | <b>Pão de Leite (50g)</b> obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalado individualmente em material apropriado e de tamanho suficiente para proteger o alimento, identificado com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote e instruções sobre a conservação.     | Unidade             | 6600                | SIM            |
| 232597             | <b>Pão francês (50g)</b> obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalado individualmente em material apropriado e de tamanho suficiente para proteger o alimento, identificado com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote e instruções sobre a conservação. | Quilograma          | 220                 | SIM            |

**ANEXO B – Check List de verificação no recebimento**

**CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO DE INSUMOS – NUTRIÇÃO**

Empresa:

Nº do pedido de compra:

| Pães   | Quantidade |          | Data da entrega   | Pães  | Quantidade          |          | Data da entrega |
|--|------------|----------|---|---|---------------------|----------|-----------------|
|  | Solicitada | Entregue |   |   | Solicitada          | Entregue |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
|  |            |          |   |   |                     |          |                 |
| <b>AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA</b>         |            |          | <b>Conforme</b>   |   | <b>Não conforme</b> |          |                 |
| Cor, odor, aparência, textura                |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |
| Transporte em condições adequadas de higiene |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |
| Entregador em condições adequadas de higiene |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |
| <b>AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR</b>               |            |          | <b>Conforme</b>   |   | <b>Não conforme</b> |          |                 |
| Nota simples                                 |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |
| Horário de entrega                           |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |
| Quantidade entregue                          |            |          | ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom | ( ) ( ) 2ªF ( ) 3ªF ( ) 4ªF ( ) 5ªF ( ) 6ªF ( ) sab ( ) dom |                     |          |                 |

**OBSERVAÇÕES DE NÃO CONFORMIDADE:** \_\_\_\_\_



Documento assinado eletronicamente por **Juliane Angelina Favero, Chefe de Unidade**, em 14/04/2021, às 15:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Wederley Alexandre Januario, Nutricionista**, em 14/04/2021, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gilberto Taboga, Gerente**, em 14/04/2021, às 16:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **12986835** e o código CRC **9E36CC2F**.

---

Referência: Processo nº 23763.001056/2020-15 SEI nº 12986835