



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaoofhap@gmail.com

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES DIVERSAS COMO CARNE BOVINA, SUÍNA, FRANGO, LINGUIÇA E FILÉ DE MERLUZA PARA ABASTECIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR DR AFONSO PAVIE.

REQUISITANTE:

Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie-FHAP/ Setor: Nutrição

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Giulia Maria Bravo Souza (Nutricionista-Responsável Técnica).

Ludimila Brunely Fernandes Andrade (Diretora Executiva).

I – DESCRIÇÃO DOS ITENS:

Item	QUANT	UND	ESPECIFICAÇÃO
001	4000	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ISCA RESFRIADA - PATINHO BOVINO- patinho bovino magro , limpo, resfriado, em pequenos cubos (aproximadamente 3 cm ²) ou Isca. O produto deve possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Antes de ser cortado em cubos e pesado o produto deve passar por aparagem (retirada dos excessos de gordura, cartilagem, nervos, etc.). Deve ser entregue resfriado. A carne deve apresentar cheiro característico e estar firme a pressão dos dedos, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Ressaltando que uma vez descongelada a carne não poderá ser congelada novamente. A embalagem primária da carne deve ser atóxica, transparente, à vácuo ou bem lacrada e resistente. O corte (Isca ou cubo) e porcionamento por embalagem obedecer a solicitação da fundação hospitalar. O produto deverá apresentar validade mínima no momento da entrega de 72 horas. Na embalagem deve está impresso o peso, tipo de carne, data
002	4400	KG	CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA - ACÉM OU MÚSCULO TRASEIRO BOVINO: acém ou músculo



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 552, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaoofhap@gmail.com

			<p>bovino traseiro, LIMPO, MAGRO, MOÍDO GROSSO e resfriado. O produto deve possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Antes de pesar e realizar o processo de moagem o produto deve passar por aparagem (retirada dos excessos de gordura, cartilagem, nervos, etc.). O produto deverá sofrer no máximo dois processos de moagem- 1º pelo disco para moagem mais grossa e 2º pelo disco para moagem média, de forma que o produto final apresente moagem média. O produto deverá ser entregue resfriado, sem excesso de gordura visível. Deve ainda apresentar cheiro característico e estar firme a pressão dos dedos, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Ressaltando que uma vez descongelada a carne não poderá ser congelada novamente. A embalagem primária da carne deve ser atóxica, transparente, à vácuo ou bem lacrada e resistente à entrega. O porcionamento (quantidade) do produto por embalagem deverá obedecer a solicitação da fundação hospitalar. O produto deverá apresentar validade mínima no momento da entrega de 48 horas. Na embalagem deve estar impresso o peso, tipo de carne, data de pesagem e data de validade. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: Será solicitada a reposição do produto no ato da entrega quando este não estiver totalmente de acordo com a especificação, ou alteração organoléptica não especifica ao produto durante o seu preparo.</p>
003	4000	KG	<p>CARNE SUÍNA CUBOS OU ISCA- Paleta ou pernil Dianteiro em cubos ou isca: Carne suína- paleta/Pernil Dianteiro cortada em pequenos cubos (aproximadamente 3cm²) ou Isca. A carne deve ser de boa qualidade e possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Antes de ser cortado em cubos e pesado o produto deve passar por aparagem (retirada dos excessos de gordura, cartilagem, nervos, etc.). Deve ser entregue resfriado. A carne deve apresentar cheiro característico e estar firme a pressão dos dedos, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Ressaltando que uma vez descongelada a carne não poderá ser congelada</p>



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

			<p>novamente. A embalagem primária da carne deve ser atóxica, transparente, à vácuo ou bem lacrada e resistente. O porcionamento (quantidade) do produto por embalagem deverá obedecer a solicitação da fundação hospitalar. O produto deverá apresentar validade mínima no momento da entrega de 72 horas. Na embalagem deve está impresso o peso, tipo de carne, data de pesagem, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF/DIPOA).REPOSIÇÃO DO PRODUTO: Será solicitada a reposição do produto no ato da entrega quando este não estiver totalmente de acordo com a especificação, ou alteração organoléptica não especifica ao produto durante o seu preparo.</p>
004	5000	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA, não temperada livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, limpa, não violada, de 1,500 a 2,500 quilogramas por pacote. Ressaltando que não é permitida a entrega do produto a granel e sem embalagem própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.REPOSIÇÃO DO PRODUTO: Será solicitada a reposição do produto no ato da entrega quando este não estiver totalmente de acordo com a especificação, ou alteração organoléptica não especifica ao produto durante o seu preparo.</p>
005	1200	KG	<p>FILÉ DE PEITO FRANGO: Filé de Peito de Frango, congelado, livre de ossos, pele, parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por</p>



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado

CNPJ: 49.868.348/0001-94.

Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG

Telefones: (38) 3521-1284

E-mail: licitacaofhap@gmail.com

			<p>congelamento. O produto deverá estar acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, limpa, não violada, com 1 a 2 Kg por pacote. Ressaltando que não é permitida a entrega do produto sem embalagem própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: Será solicitada a reposição do produto no ato da entrega quando este não estiver totalmente de acordo com a especificação, ou alteração organoléptica não específica ao produto durante o seu preparo.</p>
006	600	KG	<p>LINGÜIÇA FRANGO: Lingüiça de frango de boa qualidade. Deve ser entregue congelada. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, 100% carne frango moída. A embalagem deve ser atóxica, transparente e resistente. O porcionamento (quantidade) do produto por embalagem deverá obedecer a solicitação da unidade hospitalar. O produto deverá apresentar validade mínima no momento da entrega de 3 meses. Na embalagem deve estar impresso o peso, data de pesagem, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF/DIPOA-SIE). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: Será solicitada a reposição do produto no ato da entrega quando este não estiver totalmente de acordo com a especificação, ou alteração organoléptica não específica ao produto durante o seu preparo.</p>
007	1000	KG	<p>FILE DE MERLUZA peixe de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.</p>

Guiliana Maria Braga Sousa





FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

II – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A compra dos itens acima elencados, se faz necessária para o fornecimento de refeições aos internos da Fundação Hospitalar Dr Afonso Pavie.

A Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie tem como missão proporcionar atendimento de saúde de qualidade à população de Itamarandiba e região. Para cumprir esse objetivo, é essencial oferecer uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais dos pacientes, auxiliando na recuperação e manutenção da saúde. As carnes são fontes primárias de proteínas, vitaminas e minerais, fundamentais para uma dieta equilibrada e para o suporte nutricional dos pacientes hospitalizados.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

A contratada deverá possuir licença de Funcionamento de Vigilância Sanitária compatível com o objeto da licitação, dentro do prazo de validade. Realizar o transporte dos objetos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Utilizar-se de funcionários habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor. Caso necessário, repor produtos que estejam em desconformidade à especificação do item presente neste TR, ou até mesmo no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e presença de embalagens danificadas.

IV – MODELO DE EXECUÇÃO

Das condições de entrega

As despesas de transportes, carga e descarga, impostos, taxas, obrigações previdenciárias, trabalhistas e outras acaso devidas em decorrência do fornecimento do objeto da presente TR serão por conta da empresa vencedora;

Os objetos deverão ser entregues no **prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, a partir do recebimento da ordem de fornecimento, em local indicado na ordem de fornecimento e/ou na própria instituição. Em cada ordem de fornecimento estará estabelecido o quantitativo e a especificação de cada produto, não podendo a empresa estabelecer valor mínimo de fatura ou pedido mínimo para entrega.

Guilherme Maria Braco Jeyra



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacao@fhap@gmail.com

Em cada ordem de fornecimento estará estabelecido o quantitativo e a especificação de cada produto, não podendo a empresa estabelecer valor mínimo de fatura ou pedido mínimo para entrega. **As ordens de fornecimento serão expedidas sempre que surgir a necessidade para aquisição dos mesmos normalmente a cada 15 dias.**

Os licitantes deverão ter atenção quanto ao prazo de entrega para que não traga transtorno ao funcionamento da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, uma vez que ocorrendo atraso na entrega acarretará prejuízos ao funcionamento do hospital, sujeitando o proponente infrator as penalidades previstas neste edital e no instrumento de contrato, ficando os mesmos cientes de que os pedidos serão realizados parceladamente, mediante a demanda e necessidade, sem que a licitante vencedora possa impor valor ou volume mínimo para cada pedido.

As ordens de fornecimento serão expedidas sempre que surgir a necessidade da instituição para aquisição dos mesmos.

Na ocorrência de algum caso de não aceitação do produto por algum problema ocorrido no transporte, na fabricação ou outro que não seja de responsabilidade da fundação, o fornecedor fica obrigado a substituir os produtos, sem custos para a contratante, **no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contados da notificação a ser expedida pelo responsável. O fornecedor é responsável pela entrega dos itens na instituição.

O ato de recebimento do produto licitado, não importa em sua aceitação os produtos serão submetidas à verificação por servidor competente.

Realinhamento de Preço

O beneficiário da ata de registro de preços poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal a Pregoeira e Equipe de Apoio, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante na proposta e o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

O procedimento para eventuais solicitações de alteração dos preços deverá seguir os seguintes procedimentos:

1. Justificar o pedido de realinhamento (explicando quais as circunstâncias de mercado, enfim qual o problema que ocasionou o aumento ou diminuição dos preços).

Cristina Maria Brasil



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

2. Juntar fotocópias de Notas Fiscais, lista de preços, de matérias-primas e/ ou comprovantes que comprovem o alegado na justificativa.
3. Ingressar no Setor de Licitações e Compras, da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie.
4. Dirigir o pedido de realinhamento dos preços à gerente de Compras e Licitações – Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie.
5. As licitantes detentoras do 1º, 2º e 3º lugar, podem ser chamadas a contratar, nesta ordem, daí a importância de ingresso no Protocolo da Fundação Hospitalar Dr. Afonso Pavie, tão logo ocorra alteração dos custos que justifique o realinhamento de preços, para evitar estorno de empenhos e atrasos nas entregas bem como outros transtornos.
6. O pedido de realinhamento dos preços será calculado pelos praticados no mercado. Poderá acarretar pesquisa de preços, junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor, devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço. A preferência na revisão dos preços, em igualdade de condições, será ao detentor do contrato.
7. Os pedidos de realinhamento dos preços, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 dias entre um e outro eventual pedido, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado.
8. Apenas serão aceitas para comprovação de preços praticados notas fiscais emitidas para a mesma empresa e/ou filiais.
9. O item descrito em nota fiscal deverá ser igual ou semelhante a descrição do item licitado, portanto não será aceito notas com produtos diferentes dos licitados.
10. Para fins de comprovação de preços, só serão aceitas notas fiscais cujo CNPJ de destino seja o mesmo da empresa que participou da licitação.

V – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A Gestão de contratos consiste em atividades coordenadas que visam administrar os contratos desde o seu início até o seu término, com ações proativas e preventivas de modo a observar o cumprimento das regras previstas/pactuadas no instrumento contratual, buscar os resultados esperados e trazer benefícios e economia para a administração.

O Gestor do contrato emitirá o atestado de recebimento, firmando a correta entrega conforme a demanda ou não em caso de problemas detectados nas entregas.

A nutricionista RT da unidade juntamente com a equipe do Serviço de Nutrição e Dietética serão responsáveis pela conferência de toda mercadoria de acordo com as descrições das ordem de



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

fornecimento e da qualidade visual das mesmas, preenchendo a planilha de qualidades de gêneros alimentícios padronizadas da unidade, bem como em caso de incoformidades como divergências de quantidade ou qualidade visual alteradas dos padrões será lavrada auto de notificação da empresa bem como recusa do recebimento de tais itens.

VI – CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 30 (trinta) dias após a entrega do produto, com o devido ateste de fornecimento.

VII – FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Das condições gerais:

- Poderão participar deste Processo Licitatório as Pessoas Jurídicas que atenderem todas as exigências constantes neste TR, inclusive as que se refere à documentação.
- *A simples participação neste Processo Licitatório importa total, irrestrita e irrevogável submissão das proponentes às condições estabelecidas neste TR.*
- *O descumprimento de quaisquer das condições de participação estabelecidas neste TR será motivo para a inabilitação da proponente.*

Das vedações:

Não poderão participar deste Processo Licitatório, direta ou indiretamente, ou celebrar Contrato dela decorrente, sob pena de incorrer nas sanções previstas neste TR, as proponentes que:

- Não explorem ramo de atividade compatível com o Objeto desta Licitação;
- Sejam estrangeiras e não funcionem no País;
- Se apresentem sob a forma de cooperativa para intermediação de mão-de-obra ou cujas atividades não possam ser enquadradas fielmente ao disposto nos Artigos 3º e 4º da Lei Federal nº 5.764/71;
- Integrem de um mesmo grupo econômico, de direito ou de fato, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e/ou impedimento de contratar com a Administração.
- Tenham sido declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

Guiliana Nova Braga



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

-
- Estejam impedidas de licitar e contratar.
- Integrem o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e/ou o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (Portal Transparência) e/ou ainda estejam incluídas no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ;
- Será realizada pesquisa junto ao CEIS (CGU), junto ao CNJ (Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa) e no Portal Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/cnep), para aferição de eventuais registros impeditivos de participar de Licitações ou de celebrar Contratos com a Administração Pública;
- Se encontrem sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores, dissolução ou liquidação;
- As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão ofertar propostas para o(s) mesmo(s) item(ns) do Certame.

DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste termo de referência, juntamente com a PROPOSTA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, a seguir informada:

- DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- registro comercial no caso de firma individual;
- ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;
- comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;
- decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

- DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual;

prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT;

- Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação, judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor central do Fórum da sede da empresa Licitante, com data não anterior a 90 (noventa) dias antes da data de apresentação dos documentos de Habilitação quando não determinado no corpo da certidão.

– Qualificação Técnica:

- Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa participante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº. 6.360/76 e Decreto Nº 8.077, de 14 de agosto de 2013;

Observação: A Qualificação Técnica poderá ser dispensada quando a empresa, comprovadamente, for isenta de Autorização de Funcionamento e Alvará Sanitário, devendo ser comprovada documentalmente a isenção.

-Do PREÇO:

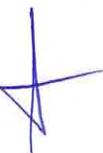
O preço deverá ser fixo equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

Deverá ser informado preço unitário e total de cada item que compõe o item deste TR.

Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais, sociais e parafiscais), transporte de material e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste TR.

Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de realinhamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie deste TR.

Guilci Maria Braz Souza





FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

VIII- ESTIMATIVA DETALHADA DOS PREÇOS

Considerando as informações levantadas no mercado, foram obtidas referências de preços baseada em contratações similares de outros órgãos para as aquisições; com base em cotações realizadas junto a fornecedores locais e no Licitador Digital - Plataforma De Compras. Assim, a fundação realizou levantamento estimativo, como base nessas perspectivas, conforme lista de itens em anexo.

O valor global da contratação está estimado em R\$ 523.069,04 (Quinhentos e sessenta vinte e três mil sessenta e nove reais e quatro centavos). O orçamento de valores unitários estipulado para esta licitação será **sigiloso**, pois se busca a apresentação das propostas dos Licitantes em consonância com o preço praticado no mercado. Um possível Orçamento aberto ocasionaria preços que não se afastariam do valor inicial, prejudicando a apresentação da melhor proposta à Administração Pública.

IX – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A fonte de recursos previsto no orçamento no qual recairão sobre a presente contratação serão as seguintes fichas:

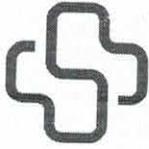
- **FICHA 955;**
- **FICHA 956;**
- **FICHA 957;**

Ressalta se que as fichas orçamentárias poderão ter alteradas sua numeração devido a mudança do ano de exercício.

X- JUSTIFICATIVA DE NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME/EPP

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CR/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Nesse sentido, o art. 49 da Lei Complementar nº 123/06 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que caso na localidade não seja possível segregar ao



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, então a Administração poderá aplicar as regras excludentes do art. 49, II da LC nº 123/2006, permitindo a participação dos demais fornecedores interessados.

Nesse ponto, cabe registrar que não foi encontrado, em pesquisa de mercado realizada para obter cotações válidas para balizar esta aquisição, o número mínimo de três fornecedores locais com a qualificação de micro e pequena empresa. Ademais, não se identificou ferramenta, cadastro ou outro instrumento seguro apto a sustentar a tomada de decisão desta Universidade acerca da vantajosidade de se garantir a exclusividade dos itens abaixo de 80 mil reais para as ME e EPP.

Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição. Caso conceda a exclusividade, sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores. A Universidade seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos.

Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC nº 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei nº 14.133/2021 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preservar a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123, de 2006, **DECIDO QUE ESTA LICITAÇÃO NÃO SERÁ EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local e regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório.

Guilherme Maria Braso Jaze



FHAP
Fundação
Hospitalar
Dr. Afonso Pavie
Itamarandiba-MG

Fundação Pública de Direito Privado
CNPJ: 49.868.348/0001-94.
Rua Sinhá Bié, nº 652, bairro Fazendinha, 39.670-000 –
Itamarandiba-MG
Telefones: (38) 3521-1284
E-mail: licitacaofhap@gmail.com

GIULIA MARIA BRAVO SOUZA
NUTRICIONISTA
RT da FHAP

Itamarandiba 03 de Junho de 2024.

Giulia Maria Bravo Souza

Giulia Maria Bravo Souza
Nutricionista RT da FHAP

Ludimila Brunely F Andrade
Diretora Executiva
Fundação Hosp. Dr. Afonso Pavie

Ludimila Brunely Fernandes Andrade
Diretora Executiva da FHAP