

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. APRESENTAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer parâmetros para aquisição de pães congelados com equipamentos em comodato utilizados no setor de nutrição do Hospital Municipal Ruth Cardoso, localizado na Rua Angelina, S/N – Bairro dos Municípios – Balneário Camboriú / SC – CEP 88337-470.

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 Salientamos a importância de adquirirmos todos os pães mencionados, visto que, são primordiais na alimentação dos pacientes internados no Hospital Municipal Ruth Cardoso, conforme justificativa abaixo.

Os pães fatiados (leite e integral) são utilizados na alimentação de crianças de 6 meses a 1 ano, pacientes idosos e/ou disfágicos devido ao mesmo ser macio, de fácil mastigação e deglutição.

Respeitar as peculiaridades de cada fase do desenvolvimento humano é primordial tanto para a saúde psicológica quanto para a física. Pular etapas, principalmente na infância, prejudica o amadurecimento pleno e pode ter consequências sérias na vida adulta e na velhice. No que diz respeito à alimentação, isso é ainda mais palpável, pois as consequências são rápidas e visíveis.

Aos 6 meses, uma grande mudança acontece na vida do lactente, além do leite materno, ele passa a saborear alimentos. Essa adaptação nem sempre é fácil, e requer ajustes na consistência das preparações. Intercalados com as mamadas, são os alimentos pastosos que começam a ser introduzidos na vida do bebê.

Destacamos também, que alimentos pastosos são muito utilizados para compor a alimentação de idosos e/ou disfágicos, pois alimentos em consistência sólida requerem maior força de propulsão da língua, mas caso a força da língua ou dos músculos faríngeos não seja suficiente, existe o risco de permanência de resíduos de alimentos em recessos faríngeos após a deglutição, podendo causar aspirações silenciosas que não são percebidas, mas, que ao longo do tempo, podem levar a edema pulmonar ou crescimento de germes patológicos, que causam pneumonias graves ou até mesmo fatais.

Uma vez que a dificuldade da deglutição ou a disfagia são identificadas, pode-se intervir na prevenção da aspiração utilizando variações nas consistências alimentares. Essa modificação da consistência é uma estratégia comumente empregada no tratamento dos distúrbios da deglutição, pois quando balanceada, poderá substituir uma dieta geral sem impactos significativos no estado nutricional, proporcionando uma alimentação segura e palatável ao paciente.

Considerando a importância da adequação da consistência dos alimentos oferecidos, aos pacientes atendidos pelo Hospital, sobretudo aqueles que apresentam dificuldades para a execução correta da deglutição, é preciso que haja alimentos em consistência harmônica a cada caso, visando preservar o estado nutricional e o prazer que, culturalmente costuma-se associar à alimentação.

Os pães integrais (60 a 75g) são de grande importância para o controle glicêmico de pacientes diabéticos, pacientes com a glicemia descompensada devido ao grande número de medicações e antibióticos, bem como, para pacientes constipados.

O Pão integral é feito com a farinha de trigo que não passa pelo processo de refinamento, como resultado, ele permanece com a casca do trigo, que contém diversos nutrientes e benefícios e ainda é rico em fibras, ajudando a controlar os níveis glicêmicos, regular o intestino e a controlar o colesterol LDL.

Dentre recomendações de consumo, o pão integral é muito indicado para quem tem diabetes, pois a quebra do carboidrato presente no pão (tendo como um dos produtos finais o açúcar) é mais lenta, resultando em um controle maior da glicemia (açúcar no sangue). A absorção mais lenta vai fornecer a mesma quantidade de energia do que um carboidrato simples, porém por um maior período de tempo, mantendo os níveis de glicose normais. Na ingestão de um carboidrato branco (também conhecidos como de alto índice glicêmico) a glicemia pode ser alterada de maneira muito mais rápida, prejudicando o tratamento da doença. Por isso é necessário não se prender tanto a quantidade de calorias que se está ingerindo, mas sim à qualidade do alimento.

Já o pão doce liso tipo massinha, é fundamental para compor a dieta de pacientes com problemas renais, hipertensos ou com maior comprometimento cardiovascular, bem como, pacientes desnutridos que requerem de uma dieta hipercalórica já que o mesmo é rico em carboidratos, sendo estes a base da nossa alimentação e a primeira fonte de energia que o nosso corpo usa.

Dentre as medidas de prevenção primária do hipertenso, empregadas no tratamento não medicamentoso, que comprovadamente reduzem a pressão arterial, destaca-se os cuidados com a alimentação reduzindo a ingestão de sal (cloreto de sódio). Visto que, além de causar hipertensão arterial, a dieta rica em sódio também interfere na eficácia dos medicamentos anti-hipertensivos, tornado o controle da pressão arterial através de remédios mais difícil. O paciente hipertenso que não limita o seu consumo de sal costuma precisar de mais remédios e doses mais elevadas para conseguir baixar a pressão.

Para o uso do pão francês, ressaltamos que este, por ser de menor custo em comparação aos demais, é um tradicional alimento que faz parte da cultura alimentar dos brasileiros, além de ser uma fonte rica de energia necessária para o rendimento e a saúde do ser humano, é de fácil aceitação para compor o cardápio de pacientes com dieta livre (sem restrições), de acompanhantes e funcionários atendidos pelo Hospital.

### 3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas para atender a esta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Saúde e Saneamento de Balneário Camboriú.

### 4. DO PREÇO

4.1. O Preço global máximo para total execução dos serviços será de **R\$ 150.931,00**, conforme planilha de orçamentos constantes.

## 5. OBJETO

### 5.1. Pão Congelado com equipamentos em comodato.

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE
1	<p><b>PÃO DE LEITE CONGELADO- PESO 300 a 450gr</b> Pão de leite congelado pesando aproximadamente de 300 a 450gr cada unidade.</p> <p><b>Composição:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal marinho, fermento biológico, amido modificado pré gel amaciante mono e soft, realçador de sabor, estabilizante esteatoril-2-lactil lactato de sódio. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>Características Organolépticas</b> Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; Para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS;</p> <p><b>Condições de consumo:</b> O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser marrom pardo, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca pardacenta ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 300 a 450gr cada</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10<sup>2</sup> e ausente para Salmonella sp/25g</p> <p><b>Embalagem:</b> Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 10 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. <b>Embalagens sem rótulos não serão aceitas.</b></p> <p><b>Prazo de validade:</b> 120 dias a contar da data de entrega.</p>	1.600 kg
2	<p><b>PÃO INTEGRAL CONGELADO - PESO de 300 a 450gr</b> Pão de integral congelado pesando aproximadamente de 300 a 450gr cada unidade.</p> <p><b>Composições:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farelo, sal marinho, fermento biológico, açúcar, glúten de trigo, amaciante mono, amaciante pregel, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. <b>CONTÉM</b></p>	1.600 kg

	<p><b>GLÚTEN.</b></p> <p><b>Características Organolépticas</b> Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; Para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS</p> <p><b>Condições de consumo:</b> O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser marrom pardo, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 300 a 450gr cada</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10<sup>2</sup> e ausente para Salmonella sp/25g</p> <p><b>Embalagem:</b> Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 10 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. <b>Embalagens sem rótulos não serão aceitas.</b></p> <p><b>Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</b></p>	
3	<p><b>PÃO DOCE LISO TIPO MASSINHA CONGELADO - PESO de 60 a 75gr</b> Pão doce tipo massinha congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade.</p> <p><b>Composição:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal marinho, gordura hidrogenada, amido modificado pre gel, amaciante mono, edulcorante, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>Características Organolépticas</b> Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; Para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS</p> <p><b>Condições de consumo:</b> O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o</p>	9.000kg

	<p>miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10<sup>2</sup> e ausente para Salmonella sp/25g</p> <p><b>Embalagem:</b> Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. <b>Embalagens sem rótulos não serão aceitas.</b></p> <p><b>Prazo de validade:</b> 120 dias a contar da data de entrega.</p>	
4	<p><b>PÃO FRANCÊS CONGELADO- PESO de 60 a 75gr</b> Pão francês congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade.</p> <p><b>Composição:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal marinho, fermento biológico, açúcar, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo, vitamina do complexo B. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>Características Organolépticas</b> Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; Para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS</p> <p><b>Condições de consumo:</b> O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10<sup>2</sup> e ausente para Salmonella sp/25g</p> <p><b>Embalagem:</b> Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e</p>	9.500 kg

	<p>prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. <b>Embalagens sem rótulos não serão aceitas.</b></p> <p><b>Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</b></p>	
5	<p><b>PÃO INTEGRAL CONGELADO - PESO de 60 a 75gr</b> Pão integral congelado pesando aproximadamente de 60 a 75gr cada unidade.</p> <p><b>Composição:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, farelo, sal marinho, fermento biológico, açúcar, glúten de trigo, amaciante mono, amaciante pregel, emulsificante éster de ácido tartárico diacetilado com mono e diglicerídeo. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b></p> <p><b>Características Organolépticas</b> Para características organolépticas e físico-químicos dos produtos será considerada a Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS; Para características microbiológicas dos produtos será considerada a Resolução nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS</p> <p><b>Condições de consumo:</b> O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Odor: próprio do produto. Sabor: próprio do produto. Os pães devem ser todos modelados e uniformes com peso aproximado de 60 a 75gr cada.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Coliformes a 45° C/g com tolerância de 10<sup>2</sup> e ausente para Salmonella sp/25g</p> <p><b>Embalagem:</b> Os produtos devem estar em suas embalagens originais, contendo até 100 unidades por embalagem, devidamente identificadas, não apresentar sinais de violação, aderência ao produto, umidade, mancha e inadequação em relação ao conteúdo; em sacos de polietileno transparentes devidamente limpos e higienizados contendo informação nutricional, peso, identificação do produto, marca e dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Devem ser armazenados em freezer na temperatura -10 a -18 graus. O produto deve ser entregue congelado em veículo adequado com temperatura ideal à conservação do alimento. <b>Embalagens sem rótulos não serão aceitas.</b></p> <p><b>Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.</b></p>	2.500 kg

5.2. Descritivo dos equipamentos

<b>FORNO A GÁS 5 ESTEIRAS</b>	01 UN	12 meses
-------------------------------	-------	----------

<p>Cavalete em aço carbono reforçado, com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, laterais, painéis e costas em aço reforçado com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada, câmara interna em aço reforçado com acabamento com pintura alta temperatura resistente à oxidação, suporte para esteiras em aço reforçado. Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi, acabamento frontal em aço inox escovado, porta com visor em vidro temperado, iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. Isolamento interno com lã. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Possui sistema de segurança no queimador, garantindo que o forno somente funcione se houver gás, grade de proteção da turbina. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás. Controlador Digital para programar tempo, temperatura e vapor; disponível na versão 5 esteiras fornada de 125 unidades de pão. Disponíveis assadeiras planas e de pão quantidade suficiente para o ciclo.</p>		
<p><b>FREEZER 503 L 220V</b></p> <p>Tipo horizontal, capacidade mínima de 503 litros (variação de +/- 5%), tensão de 220 V, na cor branca, com duas tampas com puxador ergonômico e dobradiças balanceadas, pés com rodízios duplo giratório de alta resistência, gabinete interno galvanizado com formas internas arredondas, dreno frontal dupla ação freezer/refrigerador, sistema de congelamento rápido controle de Temperatura em painel eletrônico, termômetro na parte externa do equipamento com temperatura mínima/máxima: -18 a +5°C. Tipo de degelo manual. Dimensões, altura: 94,0 centímetros, largura: 150,5 centímetros, comprimento: 70,5 centímetros e peso: 80,0 quilos (variação de +/- 5%). Congelador e conservação de produtos congelados. Chapas internas e externas em aço galvanizadas e pré-pintadas com alta resistência a corrosão, isolamento de poliuretano ecologicamente correto, grade plástica em material de auto impacto com proteção U.V.</p>	<p>01 UN</p>	<p>12 meses</p>
<p><b>ESTUFA EM AÇO INÓX C/ 20 ESTEIRAS</b></p> <p>Estrutura em aço inox; rodízios para facilitar o deslocamento, com esteiras modelo retas, flandres, onduladas ou tiras, modelo com capacidade para 20 esteiras de 580 x 700mm com 25 pães de 50gr cada e espaçamento de 90mm entre elas ideais para pão francês e massinha; 10 formas para pão fatiado com aproximadamente 30cm de comprimento x 10cm de largura x 10cm de altura com capacidade para até 500g.</p>	<p>01 UN</p>	<p>12 meses</p>
<p><b>FATIADEIRA</b></p> <p>Equipamento para fatiar pães de forma que ATENDE NR12; estrutura em aço reforçado; mesa em aço inox; lâminas em aço carbono; empurrador dos pães, que transpassa as lâminas de corte, em aço inoxidável acabamento em pintura epóxi; corte em fatias de espessura igual, suporte para facilitar na hora de embalar os pães, bandeja para migalhas, chave liga/desliga com proteção,</p>	<p>01 UN</p>	<p>12 meses</p>

mesa revestida em aço inoxidável. Potência: 1/4 cv, frequência: 50/60 Hz, tensão: 220V.		
---	--	--

**A empresa ganhadora terá que oferecer equipamentos em forma de comodato, sendo equipamentos novos e com manutenção periódica e quando necessário. A empresa ganhadora também terá que oferecer treinamento técnico e acompanhamento do processo.**

## 6. SOLICITAÇÃO DAS ENTREGAS, LOCAL E HORÁRIO:

6.1. As entregas dos produtos deverão ser feitas no Hospital Municipal Ruth Cardoso, localizado na Rua Angelina, Sem N<sup>o</sup>, no Bairro dos Municípios, Cidade de Balneário Camboriú.

6.2. As entregas deverão ser realizadas semanalmente no período matutino das 08:00 às 12:00, sendo o dia exato da entrega determinado pela contratante. Em casos de emergências excepcionais, a contratada deverá atender ao pedido, sem qualquer ônus para a instituição contratante.

6.3. As quantidades a serem entregues diariamente serão determinadas via e-mail (programação semanal) e contato telefônico (alterações diárias) pela nutricionista responsável; podendo esta ser alterada, conforme necessidade do Setor de Nutrição do HMRC; não serão aceitas quantidades extras que não tenham sido solicitadas, pois ocasionam sobras desnecessárias.

## 7. CONDIÇÕES DE ENTREGA E ACOMPANHAMENTO

7.1. Todas as entregas devem ocorrer em veículos adequados, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, bem como, todos os entregadores deverão estar uniformizados, conforme determina a legislação vigente.

7.2. A entrega, descarga e armazenamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, devendo este respeitar o tempo de conferência do produto.

7.3. O produto deverá ser entregue em sacos transparentes atóxicos. Não podem ser armazenados outros tipos de alimentos junto aos produtos solicitados.

7.4. No momento da entrega, o responsável pelo recebimento de mercadorias, assinará um "romaneio", fornecido pela contratada, em duas vias, sendo que uma via deverá permanecer no HMRC e a outra permanecerá com o fornecedor. No caso de gêneros alimentícios entregues em desacordo com o edital e/ou quantidade insuficiente, o romaneio não será assinado, devendo o produto ser repostado em até 24 (vinte e quatro) horas, momento este, em que o romaneio será assinado, datado e entregue ao fornecedor.

7.5. No ato das entregas, quando o produto não corresponder ao exigido, será devolvido a qualquer tempo com a notificação do problema e a contratada deverá substituir o produto conforme necessidade da unidade, em até 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a instituição contratante.

7.6. O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a atrasos ou impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo HMRC. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

7.7. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade, quantidade, validade, respectivos prazos e conseqüentemente aceitação.

7.8. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da aquisição do objeto da licitação.

## **8.DA FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

8.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

8.2. Para o Contrato a ser firmado em decorrência deste certame, ficam designados como *FISCAL DO CONTRATO* e *GESTOR DO CONTRATO* os servidores abaixo indicados:

8.3 .Daiane Marcon Bez Batti – *Coordenadora de Nutrição do HMRC, Portaria 27.921/2021, Telefone de Contato (47) 3169-3700.*

8.4 *Keila M.Ramos Luz – Diretora de Serviços de Apoio do HMRC ,Portaria 27.237/2020, Telefone de Contato (47)3169-3700.*

## **9. DO PAGAMENTO**

9.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, após a apresentação de nota fiscal pela CONTRATADA e atesto do Setor competente, e em conformidade com a legislação vigente.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1 Entregar e instalar os equipamentos em comodato, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo de Referência;

10.2 Os equipamentos propostos devem ser novos (primeiro uso) e estarem em perfeitas condições de uso, caso contrário os equipamentos não serão aceitos;

10.3 Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

10.4 Manter em estoque um mínimo necessário à execução do objeto do contrato;

10.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento dos itens inadequados ou desconformes com as especificações;

10.6 Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros;

10.7 Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que possa afetar a execução do contrato;

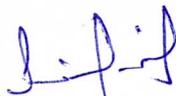
10.8 Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observação realizada pela CONTRATANTE;

10.9 Embalagens sem rótulos não serão aceitas;

10.10 O prazo de validade dos pães deverá ser de 120 dias a partir da data de entrega.

## **11 . OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 11.1 Responsabilizar-se pela solicitação em tempo hábil, da quantidade, qualidade e condições dos materiais/equipamentos a serem fornecidos;
- 11.2 Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais/equipamentos e efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- 11.3 Rejeitar no todo ou em parte os materiais/equipamentos fornecidos em desacordo com as exigências em Lei e neste Termo de Referência;
- 11.4 Notificar por escrito à contratada ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento fixando prazo para a sua correção;
- 11.5 Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços;
- 11.6 Notificar a contratada por escrito da aplicação de eventuais penalidades, garantindo o contraditório e ampla defesa, conforme previsto na Lei nº 8.666/93;
- 11.7 Não permitir que outrem execute os serviços objeto do presente processo a que se obrigou a Contratada;
- 11.8 Efetuar o recebimento dos materiais/serviços, somente após a verificação e devida conferência do objeto analisando se o mesmo atende às especificações e exigências;
- 11.9 Efetuar o pagamento no prazo descrito neste Termo de Referência.



**FRANCIELE GARCIA**  
Setor de Compras – HMRC



**GISELLE LUZ BELTRAMINI**  
Diretora ADM./Financeiro – HMRC



**CAROLINE PRAZERES**  
Secretária de Saúde Interina

## TERMO DE APROVAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA

**Objeto da licitação:** Pães Congelados com equipamentos em Comodato

**CONSIDERANDO** que o Termo de Referência e os demais documentos que o instruem contêm todos os elementos e cláusulas fundamentais para a contratação em epígrafe, satisfazendo aos pressupostos legais de admissão previstos nos diplomas legais aplicáveis ao caso, **APROVO** o Termo de Referência e os documentos que o instruem, por entender que eles cumprem todos os requisitos necessários para a contratação e estão de acordo com a legislação de regência, nos termos do art. 16, inciso II, do Decreto Municipal nº 10.540/2021 e do art. 14, inciso II, do Decreto Federal nº 10.024/2019.

Balneário Camboriú, 14 de fevereiro de 2023.

  
**CAROLINE PRAZERES**  
Secretária de Saúde Interina