

PROCESSO N.º 2104/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037 /2026

Torna-se público que o **Consórcio de Desenvolvimento da Região de Governo de São João da Boa Vista - CONDERG**, realizará licitação visando o REGISTRO DE PREÇOS, conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#), do [Ato Normativo nº 02/2024](#) do órgão, aplicando, no que couber, subsidiariamente o [Decreto Federal nº 11.462/2023](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Modalidade e Forma	Pregão Eletrônico
Apresentação de Proposta	27/08/2026 as 09:00 horas
Abertura da licitação	09/09/2026 as 09:00 horas
Critério de Julgamento	- Menor Preço Global - Por item
Modo de Disputa	() Aberto (X) Aberto/Fechado () Fechado/Aberto
Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances	1% (um por cento) <i>(incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta)</i>
Benefícios ME/EPP	(X) Sim. Vide condições no Edital e Termo de Referência () Não. Valor estimado superior (§1º art. 4º da Lei 14.133/2021)
Permitida a participação de consórcio	() Sim (X) Não
Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021)	() Sim (X) Não
Sistema Eletrônico	PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS www.portaldecompraspublicas.com.br
Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame	Diário Oficial do Estado Site Oficial do Conderg: https://www.conderg.org.br/licitacoes_2025 Plataforma eletrônica de disputa: www.portaldecompraspublicas.com.br
Pedidos de esclarecimentos e impugnações	Sistema eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br , E-mail: licitacaoconderg@gmail.com / licitacaoconderg1@gmail.com / licitacaoconderg2@conderg.org.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição futura e não obrigatória de hortifruti para atender as necessidades do Hospital Regional de Divinolândia, CONDERG** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, **Anexo III** deste edital.

1.2. O critério de julgamento será o indicado no quadro acima e quando da licitação dividida em itens, o licitante poderá participar em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇO

2.1. As regras referentes a eventuais órgãos participantes, bem como a possibilidades de futuras adesões, se for o caso, constarão na minuta de Ata de Registro de Preços conforme Anexo II deste edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital e que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico da www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, através de manifestação de operador formalmente designado.

3.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. O licitante se compromete a:

3.5.1. Responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive, os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.5.2. Acompanhar as operações do sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo órgão promotor da licitação ou de sua desconexão;

3.5.3. Comunicar ao provedor do sistema, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso;

3.6. No caso de dúvida quanto à utilização da ferramenta do “**PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**”, utilizar o suporte técnico através do telefone **0800 730 5455, (48) 3771-4672, (51) 3103-9615** ou através do e-mail

fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br.

3.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema relacionado no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.8. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.9. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.10. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:

3.10.1. Que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.10.2. Agente público do órgão licitante nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;

3.10.3. Entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

3.10.4. Reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2. No cadastramento da proposta inicial o licitante **declarará**, em campo próprio do sistema, que:

4.2.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.2.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.2.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.2.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema

eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.4.1. No caso de item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.4.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.4.3. Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicado as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.5. As declarações que o sistema não facultar em campo próprio devem ser apresentadas pelo licitante detentor da melhor proposta juntamente com seus documentos de habilitação.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a(s) proposta(s) inserida(s) no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Se o sistema assim permitir, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.11.1. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do

item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão promotor da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos, conforme o caso:

5.1.1. Valor unitário do item;

5.1.2. Quantidade;

5.1.3. Marca / Fabricante.

5.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações que possam aferir se a marca ofertada é similar às especificações do Termo de Referência;

5.1.5. Poderá ser juntado ainda catálogos, prospectos, manuais, etc, que comprovem que o produto ofertado atende as especificações do edital.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, de acordo com a Súmula 10 do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contar da data de sua apresentação.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos que a acompanha, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no quadro do preâmbulo deste edital.
- 6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.10.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse

prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço ou maior desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.12.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.12.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de desconto, conforme

o caso.

6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor ou desconto, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou maior desconto registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.

6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será identificado pelo sistema as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.5. Os procedimentos indicados nos itens 6.18 a 6.18.4 não serão levados em consideração quando o certame for exclusivo para participação de Microempresas e/ou Empresas de Pequeno Porte e quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e item 4.4.3 deste Edital.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele

previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.19.2. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. No caso de licitação por lote, a contratação posterior de item específico que compõe o lote, serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.20.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.

6.20.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.21. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, prazo esse que é o mesmo para apresentação dos documentos de habilitação conforme disposto no item **8.5**.

6.21.1. Poderá ser exigida ainda a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.21.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.22. Após o envio da proposta readequada, amostras (quando for o caso) e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **3.10** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>).

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, disponíveis em <https://certidoes.cgu.gov.br/>.

7.1.3. Cadastro de fornecedores do CONDERG.

7.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. Contiver vícios insanáveis;

7.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.5.3. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.5.4. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.6. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.7. No caso de serviços de engenharia, poderão ser consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução, devendo, contudo, a exequibilidade ser comprovada pela licitante quando da apresentação de sua proposta readequada.

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.9.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.11.2. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.11.3. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, serão exigidos os documentos previstos no Anexo I deste edital.

8.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

8.3.1. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

8.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, juntamente com a proposta readequada conforme disposto no item **6.21**.

8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei 14.133/2021 para:

8.6.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.6.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.7.1. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de

licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.

8.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem **8.5**.

8.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no Anexo I, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

8.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

8.9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

8.9.3. O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e item 4.4.3 deste Edital.

8.10. Os documentos assinados digitalmente a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado ou com assinatura digital no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil possuem presunção legal de veracidade com os mesmos efeitos da assinatura manuscrita reconhecida em cartório, podendo a qualquer tempo ser solicitado ao licitante os respectivos arquivos para validação, se for o caso.

8.11. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

8.12. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

9.1.1. Juntamente com a Ata de Registro de Preços, a empresa deverá apresentar os Termos de Ciência e Notificação, conforme artigo 2º, inciso III, das Instruções nº 01/2020, acrescido pela

Resolução nº 11/2021 e o comprovante de cadastro no CadTCESP nos termos da Resolução 21/2022 do TCE-SP.

9.2. A ata de registro de preços poderá ser assinada eletronicamente no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil ou através de sistema eletrônico disponibilizado pelo órgão promotor da licitante.

9.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens/lotos constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.4. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação.

9.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que compõem o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

11. DOS RECURSOS

11.1. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata e observará o disposto no art. 165 da Lei 14.133/2021.

11.2. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.2.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor. (INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 73)

11.2.2. O prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;

11.2.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso a ser realizada pelo sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.4. O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.6. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.7. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, se for o caso;

12.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto a documentação visando a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;

12.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5. Fraudar a licitação;

12.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.3.1. Para as infrações previstas nos itens **12.1.1**, **12.1.2** e **12.1.3**, a multa será de **10%**.

12.3.2. Para as infrações previstas nos itens **12.1.4**, **12.1.5**, **12.1.6**, **12.1.7** e **12.1.8**, a multa será de **30%**.

12.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.5. Na aplicação da sanção de multa e advertência será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **12.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

12.7. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

12.8. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.9. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.10. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.11. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao município.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do próprio sistema eletrônico do pregão ou pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

13.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial www.conderg.org.br e na plataforma eletrônico do pregão www.portaldecompraspublicas.com.br.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Documentos de Habilitação

ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

ANEXO III - Termo de Referência

Divinolândia, 18 de agosto de 2026.

Cristiane de Paiva Trevisan

Superintendente do CONDERG

PROCESSO N.º 2104/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026

ANEXO I – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI

1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.

2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S;
- e) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

3. HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei 14.133/2021)

- a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado adquirente de produtos similares, que comprove a entrega e satisfação com os mesmos.

a1) O Atestado, fornecido por empresa privada ou órgão público, deverá ser elaborado em papel timbrado de quem está emitindo; ser assinado pelo responsável da empresa ou órgão emitente (quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu); conter os dados completos do emissor, tais como: razão social, CNPJ, endereço; conter os dados completos da empresa licitante: razão social, CNPJ, endereço; deverá especificar quais foram os produtos que o licitante vendeu; deverá conter as quantidades e também deverá informar a satisfação com a entrega dos produtos ou execução do serviço.

b) Comprovante de cadastro ativo no órgão competente (Vigilância Sanitária e/ou outro específico), demonstrando que possui capacidade para fornecer os objetos nos moldes contratados.

4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b1) Na hipótese em que a certidão de recuperação judicial for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial em vigor, nos termos da Súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 180 (cento e oitenta) dias da apresentação das propostas.

5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo **Anexo I – A**, elaborada em papel timbrado, atestando que:

- a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da

Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- g) no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- h) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- i) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;
- j) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

ANEXO I – A

MODELO DE DECLARAÇÃO

Ref.: **PROCESSO N.º 2104 /2026**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026

, inscrita no CNPJ sob o nº , sediada na , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

- a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
- e) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- g) no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- h) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- i) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;
- j) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

, de de .

(NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA PROPONENTE)

PROCESSO N.º 2104/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026

ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .

A , com sede , inscrita no CNPJ/MF sob o nº , neste ato representada por , considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º / , RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Ato Normativo nº 02/2024 do órgão, aplicando, no que couber, subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para **aquisição futura e não obrigatória de hortifruti** para atender a demanda do Hospital Regional de Divinolândia, com entregas parceladas e eventuais pelo período de 12 meses, especificado(s) no(s) item(ns) **4** do Termo de Referência, anexo do edital da licitação indicada no preâmbulo, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
Item	Especificação	Marca	Modelo	Unid.	Quant.	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1. O órgão gerenciador será o **Hospital Regional de Divinolândia - CONDERG**.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades pertencentes a esfera de governo do CONDERG que não participaram do procedimento, poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos determinados no §2º do art. 86 da Lei 14.133/2021.

4.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. As aquisições ou contratações adicionais deverão observar os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especificamente estabelecidos nos §3º e §4º do art. 86.

4.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, ordem de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Integram esta Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação ou que

mantiveram sua proposta original.

5.4.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item **5.4** tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item **5.4** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item **8.1**.

5.7. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.7.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. O valor registrado poderá ser reajustado no caso de prorrogação da ata de registro respeitada a contagem da anualidade e a variação do IPCA acumulado no período de 12 meses a contar da proposta.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item **8.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, na legislação aplicável e neste edital.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, se houver, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item **5.6**.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item **8.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item **7.2** e no item **7.2.1**, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar ou aceitar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item **7.2.2** desta Ata; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das seguintes penalidades de:

9.2. Advertência, quando o fornecedor der causa à inexecução, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

9.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

9.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

9.5. Multa:

9.5.1. Moratória de **0,5 % (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover o cancelamento da ata de registro por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

9.5.2. Compensatória de **15% (quinze por cento)** sobre o valor total da ata de registro, no caso de inexecução total do objeto.

9.6. A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

9.7. Todas as sanções previstas nesta Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

9.7.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento

eventualmente devido pela Administração ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

9.7.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

9.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da lei nº 14.133/21.

9.11. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.12. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.13. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item **8.1**, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes, se for o caso.

, de de .



HOSPITAL REGIONAL DE DIVINOLÂNDIA

CONDERG-CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DE
GOVERNO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA

Identificação e Assinaturas:

Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO II – A
CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>								
<i>Item</i>	<i>Especificação</i>	<i>Marca</i>	<i>Modelo</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade Máxima</i>	<i>Quantidade Mínima</i>	<i>Valor Un</i>	<i>Prazo garantia ou validade</i>

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>								
<i>Item</i>	<i>Especificação</i>	<i>Marca</i>	<i>Modelo</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade Máxima</i>	<i>Quantidade Mínima</i>	<i>Valor Un</i>	<i>Prazo garantia ou validade</i>

PROCESSO N.º 2104 /2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

Campo	Preenchimento
Processo administrativo	[2104/2026]
Unidade requisitante	Hospital Regional de Divinolândia – Setor de Nutrição e Dietética
Responsável pela elaboração	Bianca Maria da Silva Jacob Tonetti – Nutricionista
Objeto resumido	Registro de preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros
Forma de contratação	Pregão Eletrônico
Sistema de Registro de Preços	Sim
Data	17/08/2026

1. Objeto

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para eventual, futura, parcelada e não obrigatória aquisição de gêneros hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do Hospital Regional de Divinolândia, por meio do Setor de Nutrição e Dietética, responsável pelo fornecimento de refeições aos pacientes internados e aos respectivos acompanhantes, quando houver direito ao recebimento de alimentação, incluindo os atendidos pelo Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

1.2. Os itens, códigos, unidades de fornecimento, quantitativos máximos estimados e especificações técnicas serão definidos pelo Setor de Nutrição e Dietética no quadro abaixo:

Quadro de itens e especificações técnicas

Nº	Quant	UND	DISCRIMINAÇÃO
1	2000	Kg	Abacaxi Pérola EXTRA: Alimento de elevada qualidade, com coroa, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas ou defeitos na casca. A polpa deve estar intacta e firme. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Tamanho médio - de 800g a 1 kg.

2	500	Kg	ABÓBORA MADURA de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades e material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionada em saco de polipropileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 14 (decreto 12486 de 20/12/78);com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA E INMETRO).
3	200	Kg	ABÓBORA CABOTIÁ in natura. Especificação: Abóbora cabotiá de primeira qualidade, fresca, inteira, com casca firme, íntegra e limpa, coloração característica da variedade, polpa de coloração amarelo-alaranjada, firme e madura. Deve apresentar grau de maturação adequado para consumo, sem sinais de brotação. O produto deverá estar isento de danos mecânicos, rachaduras, cortes ou perfurações; podridões, mofos ou deterioração; pragas, insetos, larvas ou vestígios de infestação; sujidades, terra em excesso e materiais estranhos; Odor ou sabor anormais. Características gerais: uniformidade quanto ao tamanho e à coloração; casca íntegra e resistente; produto sadio, sem deformações que comprometam a qualidade. O produto deverá ser entregue fresco, em condições adequadas para consumo, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação sanitária vigente.
4	200	Kg	ABÓBORA MOGANGO (MORANGA) in natura. Abóbora mogango de primeira qualidade, fresca, inteira, fisiologicamente desenvolvida, com casca firme, íntegra, limpa e de coloração característica da variedade. A polpa deverá apresentar coloração característica, firme e sem sinais de deterioração, com grau de maturação adequado para consumo e preparo culinário. O produto deverá estar isento de: danos mecânicos, rachaduras, cortes, perfurações ou amassamentos, podridões, mofos ou fermentação, pragas, insetos, larvas e vestígios de infestação, sujidades, terra em excesso e materiais estranhos; Umidade excessiva e odores ou sabores estranhos. Produto deve ser são, limpo e de boa apresentação; Tamanho e coloração uniformes, compatíveis com a variedade; casca íntegra e resistente; Livre de deformações que comprometam a qualidade ou o rendimento. O produto deverá ser entregue fresco, em condições adequadas para consumo, atendendo aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, sendo recusado quando apresentar sinais de deterioração ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.
5	2200	Kg	Abobrinha brasileira. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, pesando aproximadamente 20kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Caixa com 20 Kg.

6	192	Kg	Acelga; fresca; de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em engradado de madeira (600x450x360)mm; pesando aproximadamente 12kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Caixa de 8 Kg ou engradado de 21 Kg.
7	1200	Kg	Alface crespa, de primeira qualidade. Fresca, de primeiro, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
8	600	Kg	Alho processado, branco inteiro descascado congelado. Alho processado, branco, inteiro, descascado, higienizado e congelado, transportando e conservado em temperatura de -18°C, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária plástica, atóxica e lacrada, com validade mínima de 8 meses da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 724, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
9	400	Kg	Banana nanica. Fruta da bananeira, tipo pacovan, climatizada, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, com ausência de sujidades, parasitos, armações e sinais de apodrecimento. Conforme Portaria 126 de 15/05/1981.
10	2900	Kg	Banana prata, de primeira qualidade. Em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de madeira (500 x 350 x 265) mm, com 14 dúzias, pesando aproximadamente 20kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Conforme Portaria 126 de 15/05/1981.

11	700	Kg	Batata Doce Amarela, Extra Aa (peso unitário entre 150 e 450g) Batata Doce; Amarela; Extra Aa (peso Unitário Entre 150 e 450g); Casca com coloração amarela; Polpa com coloração creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento; murcho, passado, queimado de sol grave, fermento, brotado; devendo ser entregue em embalagem sub múltipla de 1,00x1,20m; contendo identificação do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
12	5000	Kg	Batata Padrão Especial Lavada. Hortaliza classificada como tubérculo, de primeira qualidade, limpa, tipo lavada lisa, aspecto globoso, firme e intacta, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e sinais de apodrecimento.Conforme Portaria 307 de 27/05/1977.Caixa 3. Sacas de 50 Kg.
13	600	Kg	Berinjela. Comum boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Acondicionada em caixa de madeira pesando mais ou menos 13Kgs e suas condições deverão estar de acordo com a NT 15 (Decreto de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO).
14	400	Kg	Beterraba. De primeira qualidade, fresca, compacta e firme; isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; tamanhos, colorações uniformes; devendo ser bem desenvolvida; acondicionada em caixa de madeira e suas condições deverão estar de acordo com a NT 15 (Decreto de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta N9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO).
15	900	Kg	BRÓCOLIS; COMUM, FRESCO, de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas de madeira (600x450x360) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02,(SARC, ANVISA, INMETRO).

16	900	Kg	Brócolis processado, ramoso, picado, higienizado, congelado. Brócolis processado; ramoso; picado, higienizado, congelado; transportado e conservado a uma temperatura de -18°C; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico; embalagem secundária caixa plástica apropriada para alimentos; com validade mínima de 14 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA.
17	400	Kg	CEBOLINHA FRESCA; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta ; isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em pacotes de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (DECRETO 12486 DE 20/10/78; com os padrões de embalagem da instrução normativa COMJUNTA N 9 DE 12/11/02; SARC; ANVISA; INMETRO).
18	1000	Kg	Cebola Amarela Caixa 3, especial, de primeira qualidade. Hortalíça classificada como bulbo, compacta e uniforme, aspecto globoso, cor branca/amarelada, cheiro forte e picante, sabor acre adocicado, sem lesões e cortes, tamanho e coloração uniformes, com ausência de sujidades, larvas e sinais de apodrecimento. Conforme Portaria 099 de 22/04/1982. Sacas de 20 Kg. Caixa 3.
19	3400	Kg	Cenoura Extra AA, lavada. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Conforme portaria 076/25/02/1975.
20	1500	Kg	Chuchu. De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira de (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Conforme portaria 076/25/02/1975.

21	850	Kg	COUVE FLOR , fresca, SEM FOLHAS, de primeiro, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradado de madeira (600 x 450 x 360) mm, em maços, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (Decreto 12486 de 20/10/78), com padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3693-5 – UF 003).
22	1000	Kg	COUVE MANTEIGA , fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradado de madeira (600 x 450 x 360) mm, em maços, pesando aproximadamente 6kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (Decreto 12486 de 20/10/78), com padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3735-4 – UF 003).
23	400	Kg	ESCAROLA , fresca, de primeiro, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em engradado de madeira (600 x 450 x 356) mm, pesando aproximadamente 10kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (Decreto 12486 de 20/10/78), como padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3703-6 – UF 003).
24	800	Kg	INHAME ; ÓTIMA QUALIDADE; compacto e firme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com as normas vigentes. 026 ABACAXI, PEROLA, com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; acondicionado em caixa de madeira, pesando aproximadamente 1 a 1,5kg e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05(inst. normativa conjunta n 09, de 12/11/02 produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela anvisa).

25	16000	Kg	Laranja pêra. Fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes suidades, bolores, parasitas e larvas tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em caixas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Conforme Portaria 125 de 15/05/1981.
26	1.000	Kg	Maçã gala. De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânica oriundos do manuseio e transporte acondicionado em caixa de papelão ondulado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 17 (decreto 12486 20/10/78), (Inst. Normativa n 50 de 03/07/02); com padrões de embalagem e da instrução normativa conjunta de n 9 de 12/11/02, (SARC., ANVISA, INMETRO). Conforme portaria 025 de 17/01/1980. Caixa com 18Kg.
27	2500	Kg	Mamão formosa. De primeira, livre de suidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa pesando aproximadamente 21kgs, c/ 18 unidades, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
28	600	Kg	Mandioca processada branca, picada e resfriada. Higienizada; transportada e conservada a uma temperatura entre 2 e 5°C; isenta de suidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primaria filme plástico hermeticamente fechado e atóxico; embalagem secundaria caixa plástica apropriada para alimentos; com validade mínima de 04 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;
29	600	Kg	MANDIOCA GRAUDA; AMARELA de primeira (ótima qualidade); fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; acondicionada em cx de plástico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-15 (decreto 12486 de 20/10/78); com os padrões da Instrução Normativa Conjunta n 9 de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).

30	2000	Kg	Mandioquinha. De primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em caixa de madeira, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA (decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO).
31	300	Kg	Manga; palmer, nacional; peso por unidade maior que 650g; coloração da casca verde arroxeada quando verde e vermelho escura quando madura; polpa amarela; com teor de fibra baixo; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos como ferimento, imaturo, mancha de látex, podridão e defeitos graves da casca e polpa; devendo ser entregue em embalagem sub múltipla de 1,00 x 1,20m; contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02,(SARC, ANVISA INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. administrativos determinados pela ANVISA.
32	2000	Kg	MARACUJÁ fresco, de primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, bolores, parasitas e larvas tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em caixas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA17 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).
33	200	Kg	Melancia Comum, Redonda e Media (peso Unitário Entre 7 e 10kg); Com polpa vermelha e presença de sementes; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;
34	160	Kg	Morango, nacional, com coroa, de primeira; morango nacional; com coroa; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; acondicionado em caixas plásticas com 20 a 30 unidades; pesando aproximadamente 0,5Kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05 e suas alterações posteriores; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/03,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

35	600	Kg	LIMÃO TAHITI fresco, de primeira qualidade , livre de resíduos de fertilizantes sujidades, bolores, parasitas e larvas tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em caixas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA17 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (16087-3 – UF 008).
36	2000	Dz	Ovo de galinha, branco, médio . Pesando no mínimo 50 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionadas em embalagem apropriadas, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento, e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, Res.01 de 05/07/91.
37	400	Kg	Pepino comum, salada . De 1º qualidade, Extra Aa (comprimento entre 16 e 20cm), deverá apresentar coloração verde claro ou escuro, deve apresentar-se com as características do cultivar bem definidas. Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças isento de substâncias nocivas à saúde.
38	150	Kg	PIMENTÃO; VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE ; tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3699-4 – UF 003).
39	600	Kg	QUIABO ; LISO, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte (rachaduras e cortes), acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3699-4 – UF 003).
40	600	Kg	Repolho liso . Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, acondicionado em saco de polietileno (850 x 520) mm, pesando aproximadamente 25 kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO).

41	170	Kg	SALSINHA FRESCA; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta ; isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em pacotes de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-13 (DECRETO 12486 DE 20/10/78; com os padrões de embalagem da instrução normativa COMJUNTA N 9 DE 12/11/02; SARC; ANVISA; INMETRO).
42	3500	Kg	Tomate salada. Boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionado em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). Caixa plástica de 25Kg. Conforme portaria 076 de 25/02/1975.
43	140	Kg	Uva Thompson, 1ª, sem Semente, diâmetro da baga variando de 14 a 16mm. Uva thompson sem semente, 1ª; diâmetro da baga variando de 14 A 16mm; cacho pequeno, coloração da casca verde, baga alongada e polpa amarela esverdeada; o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, FERIMENTO, passado, imaturo, degrana grave; devendo ser entregue em embalagem submúltipla DE 1,00X1,20M; contendo identificação do produto, peso liquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA.
44	600	Kg	VAGEM TIPO MACARRÃO, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixas de madeira (495 x 355 x 220) mm, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-14 (Decreto 12486 de 20/10/78), com os padrões de embalagem da Instrução Normativa Conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO). (3699-4 – UF 003).

OBSERVAÇÕES:

A entrega deverá ser feita semanalmente conforme pedido enviado pelo Setor de Nutrição Dietética

As Frutas:

1- Devem ser frescas;

2- Devem ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a

manipulação, transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; 3- Devem ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para a sua espécie e variedade para fins comerciais;

4- Não devem estar machucadas ou danificadas por quaisquer lesões, de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e polpa;

5- Estarem isentas de: Sustâncias terrosas, Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, Parasitas, larvas e outros animais, odor e sabor estranhos, enfermidades.

As hortaliças e verduras:

1- Devem ser frescas e sãs;

2- Devem ter atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

3- Devem ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; 4- Devem ser colhidas cuidadosamente e não estarem machucadas ou danificadas por quaisquer lesões, de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.

5- Estarem isentas de sustâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, parasitas, larvas e outros animais, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades.

*ATENÇÃO – Para as hortaliças, ovos e frutas não são necessárias amostras e ficha técnica.

1.2.1. As condições gerais de qualidade, acondicionamento, transporte, entrega e recebimento previstas neste Termo de Referência serão aplicáveis a todos os itens, sem prejuízo das exigências específicas estabelecidas no respectivo descritivo.

1.3. Os gêneros hortifrutigranjeiros são classificados como bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade, variedade, classificação, tamanho, peso, grau de maturação, apresentação, acondicionamento e demais características podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, sendo adequada a realização de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços.

1.4. Os produtos não se enquadram como artigos de luxo, observados os critérios regulamentares adotados pelo CONDERG.

1.5. Os quantitativos registrados serão estimados e representarão os limites máximos previstos para o período de vigência da Ata de Registro de Preços. A existência de preços registrados não obrigará o CONDERG a adquirir qualquer quantidade, total ou parcial, nem assegurará ao fornecedor quantidade mínima de aquisição.

1.6. As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva do Hospital Regional de Divinolândia, apurada pelo Setor de Nutrição e Dietética, considerando os cardápios programados, o número de refeições, os setores e usuários atendidos, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade dos produtos, a disponibilidade orçamentária e a emissão da respectiva Autorização de Fornecimento – A.F.

1.7. Não será admitida a substituição de item, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, unidade de fornecimento ou forma de apresentação sem autorização prévia e expressa do Setor de Nutrição e Dietética.

2. Fundamentação e descrição da necessidade

2.1. A contratação é necessária para assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros hortifrutigranjeiros destinados à preparação e à composição das refeições fornecidas diariamente pelo Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional de Divinolândia aos pacientes internados e aos respectivos acompanhantes, quando houver

direito ao recebimento de alimentação, incluindo os atendidos pelo Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias.

2.2. Os produtos serão utilizados na preparação e na composição das refeições previstas nos cardápios elaborados pelo Setor de Nutrição e Dietética, de acordo com as necessidades nutricionais, dietéticas e assistenciais dos pacientes atendidos.

2.3. O fornecimento de gêneros hortifrutigranjeiros é indispensável à manutenção das atividades de alimentação e nutrição desenvolvidas pelo CONDERG, considerando que frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, hortaliças e demais produtos dessa natureza integram rotineiramente as refeições oferecidas aos pacientes e aos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de alimentação.

2.4. A ausência, a insuficiência ou a irregularidade do fornecimento poderá comprometer o cumprimento dos cardápios planejados, a qualidade nutricional das refeições, o atendimento das prescrições dietéticas e a continuidade da alimentação fornecida aos pacientes internados e aos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de refeições.

2.5. A demanda apresenta caráter contínuo, pois o Hospital Regional de Divinolândia, o Setor de Nutrição e Dietética e o Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias permanecem em funcionamento ininterrupto, inclusive aos sábados, domingos e feriados, mantendo diariamente o fornecimento de refeições aos pacientes e, quando cabível, aos respectivos acompanhantes.

2.6. Apesar de contínua, a quantidade efetivamente consumida poderá variar em razão da ocupação hospitalar, do número de pacientes internados, da permanência dos acompanhantes, das alterações de cardápio, das prescrições dietéticas e de outras necessidades assistenciais e operacionais.

2.7. Os gêneros hortifrutigranjeiros apresentam elevada perecibilidade e vida útil variável, conforme a natureza de cada produto, seu grau de maturação, suas condições de conservação e a forma de armazenamento.

2.8. Em razão dessas características, não é recomendável a aquisição integral dos quantitativos estimados nem a formação de estoque elevado, pois o armazenamento prolongado poderá comprometer o frescor, a textura, o sabor, o valor nutricional, o grau de maturação, a qualidade sanitária e o aproveitamento dos produtos, além de aumentar o risco de deterioração, perdas e desperdícios.

2.9. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada porque permite a realização de aquisições futuras e parceladas, conforme a necessidade efetiva de consumo, sem obrigar o CONDERG a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados.

2.10. O Sistema de Registro de Preços possibilita maior controle das solicitações, adequação das aquisições aos cardápios e ao número de refeições, redução de perdas e desperdícios, preservação da qualidade dos produtos e compatibilidade das compras com a disponibilidade orçamentária.

2.11. O fornecimento parcelado permite que os gêneros hortifrutigranjeiros sejam entregues em quantidades compatíveis com o consumo previsto para cada período e com a capacidade de armazenamento da unidade, assegurando melhores condições de frescor, maturação, conservação, qualidade e segurança alimentar.

2.12. O parcelamento das entregas também permite a adequação das solicitações à sazonalidade dos produtos, às alterações de cardápio e às variações da demanda, sem prejuízo da obrigação da contratada de cumprir integralmente as especificações, as quantidades, os prazos e as demais condições estabelecidas.

2.13. Os quantitativos máximos estimados deverão ser calculados com base no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, na média de refeições fornecidas, na ocupação hospitalar, na demanda apurada pelo Setor de Nutrição e Dietética, nas alterações previsíveis dos atendimentos e em eventual margem de segurança devidamente justificada, conforme memória de cálculo juntada ao processo administrativo.

2.14. Os quantitativos registrados constituirão apenas estimativa máxima para o período de vigência da Ata de Registro de Preços e não representarão obrigação de aquisição total ou parcial pelo CONDERG.

2.15. Cada aquisição dependerá da necessidade efetiva, da programação elaborada pelo Setor de Nutrição e Dietética, da disponibilidade orçamentária e da emissão da respectiva Autorização de Fornecimento – A.F.

2.16. A contratação busca, portanto, garantir a continuidade do fornecimento de alimentação aos pacientes e aos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de refeições, preservar a qualidade nutricional e sanitária dos produtos, assegurar o cumprimento dos cardápios, reduzir perdas decorrentes da perecibilidade e proporcionar condições adequadas ao funcionamento do Hospital Regional de Divinolândia, do Setor de Nutrição e Dietética e do Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias.

3. Fundamentação legal

3.1. A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente pelas disposições aplicáveis ao Pregão, à aquisição de bens comuns e ao Sistema de Registro de Preços, pelo Ato Normativo CONDERG nº 02/2024, pelas demais normas internas aplicáveis e pelas condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

3.2. Aplicam-se ao procedimento, especialmente, os arts. 6º, inciso XLI, 28, inciso I, 29, 40, 41, 42 e 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e, subsidiariamente, no que for compatível com a regulamentação e a realidade administrativa do CONDERG, o Decreto Federal nº 11.462/2023.

3.3. O fornecimento deverá observar a legislação sanitária vigente aplicável à produção, ao cultivo, à colheita, à seleção, à classificação, à manipulação, ao beneficiamento, ao acondicionamento, ao armazenamento, ao transporte, à distribuição e à comercialização de gêneros hortifrutigranjeiros.

3.4. Deverão ser observadas, no que forem aplicáveis ao objeto, as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – CVS, pelos órgãos de Vigilância Sanitária estadual e municipal e pelos demais órgãos competentes.

3.5. Aplicam-se, no que forem pertinentes, as disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, da Portaria CVS nº 5/2013, enquanto vigente, e, a partir de sua entrada em vigor, da Portaria CVS nº 3/2026, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, bem como das demais normas que venham a substituí-las, alterá-las ou complementá-las.

3.6. A contratada deverá cumprir os requisitos higiênico-sanitários relativos aos estabelecimentos, às instalações, aos equipamentos, aos utensílios, aos manipuladores, aos veículos, às embalagens e aos procedimentos empregados na seleção, no acondicionamento, no armazenamento, no transporte e na entrega dos produtos.

3.7. Os gêneros hortifrutigranjeiros deverão atender aos padrões oficiais de identidade, qualidade, classificação, apresentação, tolerância, calibre, maturação e acondicionamento aplicáveis a cada produto, quando existentes.

3.8. Quando aplicável ao produto ou à atividade desenvolvida, deverão ser observadas as normas relativas à rastreabilidade, à origem, à identificação do produtor, do distribuidor, do beneficiador ou do embalador e ao controle de resíduos de agrotóxicos e outros contaminantes.

3.9. Os produtos embalados ou minimamente processados deverão observar as normas relativas à rotulagem, à identificação, ao peso líquido, ao lote, à data de fabricação ou embalagem, ao prazo de validade, às condições de conservação e às demais informações obrigatórias.

3.10. A empresa deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as licenças, os alvarás, as autorizações e os demais documentos sanitários exigidos para o exercício de sua atividade.

3.11. Quando determinado documento, registro ou autorização for legalmente dispensado em razão da natureza do produto ou da atividade, a licitante deverá apresentar declaração ou documento emitido pelo órgão competente que comprove a respectiva dispensa, quando solicitado.

3.12. O cumprimento das exigências estabelecidas neste Termo de Referência não afasta a obrigação da contratada de observar outras normas sanitárias, agrícolas, ambientais, consumeristas e de segurança alimentar aplicáveis ao objeto, ainda que não expressamente mencionadas.

3.13. A fiscalização exercida pelo CONDERG não substituirá nem afastará a fiscalização dos órgãos sanitários e agrícolas competentes, tampouco reduzirá a responsabilidade da contratada pela qualidade, origem, integridade e segurança dos produtos fornecidos.

4. Descrição da solução como um todo

4.1. A solução compreende o fornecimento futuro, parcelado e não obrigatório de gêneros hortifrutigranjeiros, selecionados e fornecidos de acordo com as especificações técnicas, as variedades, as classificações, os pesos, as unidades de fornecimento, os graus de maturação e os padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência e no Anexo I, destinados ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias.

4.2. O fornecimento compreenderá todas as etapas necessárias para que os produtos sejam entregues em condições adequadas para consumo, incluindo a seleção, a classificação, a separação, o acondicionamento, a identificação, o armazenamento temporário, o carregamento, o transporte, o descarregamento e a entrega nos locais indicados pelo CONDERG.

4.3. Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, provenientes de origem regular, selecionados e manipulados em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se as boas práticas aplicáveis e as demais normas sanitárias e agrícolas vigentes.

4.4. Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos e sadios, com aparência, coloração, textura, odor, tamanho, peso, variedade, classificação e grau de maturação compatíveis com as especificações estabelecidas para cada item.

4.5. Não serão aceitos produtos murchos, ressecados, excessivamente verdes ou maduros, fermentados, brotados, queimados pelo sol ou pelo frio, congelados indevidamente, amassados, rachados, perfurados, deformados ou com danos que comprometam sua qualidade, seu rendimento ou sua utilização.

4.6. Também serão recusados produtos que apresentem podridão, mofo, pragas, larvas, insetos, sujidades excessivas, matéria terrosa aderente em excesso, resíduos visíveis de substâncias, odores estranhos, contaminação, corpos estranhos ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo.

4.7. O acondicionamento deverá ser realizado em caixas plásticas higienizadas, embalagens próprias para contato com alimentos ou recipientes adequados à natureza de cada produto, limpos, íntegros, resistentes e capazes de protegê-los contra esmagamento, umidade, poeira, contaminação, contato manual desnecessário e demais danos durante o transporte e a entrega.

4.8. O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, limpo, higienizado e protegido contra intempéries, insetos, odores, resíduos, produtos químicos ou qualquer agente capaz de comprometer a integridade e a segurança dos alimentos, observadas as condições sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

4.9. A contratada será responsável pelo transporte, pelo descarregamento e pela entrega dos produtos até o local indicado na A.F., sem cobrança de frete, taxa de entrega ou qualquer valor adicional ao CONDERG.

4.10. Os produtos deverão ser entregues acompanhados das respectivas Notas Fiscais, com indicação da A.F. correspondente, da unidade destinatária, da descrição dos itens, das unidades de fornecimento, das quantidades efetivamente entregues, dos valores unitários e totais e das demais informações necessárias ao recebimento, à conferência e à liquidação.

4.11. A contratada deverá manter válidos, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, o alvará ou a licença sanitária do estabelecimento e os demais documentos exigidos para o armazenamento, a distribuição, o transporte e a comercialização dos produtos.

4.12. Integram a solução a substituição dos produtos rejeitados, a complementação de eventuais diferenças de peso ou quantidade, a retirada dos produtos recusados e o atendimento às determinações do gestor e dos fiscais da contratação, sem custos adicionais para o CONDERG.

4.13. Não integram a contratação o fornecimento de equipamentos ou utensílios ao CONDERG, a disponibilização de mão de obra para higienização, preparo ou distribuição das refeições, a instalação, o

treinamento, a assistência técnica ou qualquer serviço que não esteja diretamente relacionado à seleção, ao acondicionamento, ao transporte e à entrega dos gêneros hortifrutigranjeiros.

4.14. A contratação não assegura exclusividade à detentora da Ata de Registro de Preços, não estabelece quantidade mínima de aquisição e não obriga o CONDERG a adquirir a totalidade ou parte dos quantitativos registrados.

5. Especificações e requisitos da contratação

5.1. Os gêneros hortifrutigranjeiros deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano e entregues em conformidade com as variedades, os tipos, as classificações, os calibres, os tamanhos, os pesos, os graus de maturação, as unidades de fornecimento e as demais exigências estabelecidas no Anexo I.

5.2. Os produtos deverão ser frescos e provenientes de colheita ou beneficiamento recente, quando aplicável, apresentando condições adequadas de conservação, resistência ao transporte e vida útil compatível com o período previsto para seu consumo.

5.3. O grau de maturação deverá ser compatível com a utilização programada pelo Setor de Nutrição e Dietética, de modo que os produtos suportem o transporte, o recebimento, o armazenamento e a manipulação sem deterioração prematura.

5.4. Não serão aceitos produtos excessivamente verdes, imaturos, excessivamente maduros, passados, fermentados ou em condições que impeçam sua utilização no período previsto pelo Setor de Nutrição e Dietética.

5.5. Os produtos deverão apresentar características próprias da respectiva variedade, incluindo formato, coloração, odor, textura, consistência e tamanho, admitindo-se apenas as variações naturais que não comprometam sua identificação, sua qualidade, seu rendimento ou sua utilização.

5.6. Os produtos fornecidos em um mesmo lote deverão apresentar padrão razoavelmente uniforme de variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, coloração e grau de maturação, salvo quando o descritivo do item estabelecer condição diversa.

5.7. As frutas deverão ser entregues inteiras, limpas, firmes e sadias, sem podridão, fermentação, mofo, danos profundos, perfurações, rachaduras relevantes, esmagamento ou alterações que prejudiquem seu consumo.

5.8. As verduras, hortaliças folhosas e ervas deverão apresentar folhas frescas, viçosas, firmes e íntegras, sem amarelecimento acentuado, podridão, excesso de umidade, murchamento, queimaduras ou sinais relevantes de ataque por pragas.

5.9. Os legumes deverão estar firmes, íntegros, frescos e com coloração característica, sem deformações acentuadas, partes amolecidas, podridão, perfurações, rachaduras relevantes ou danos que reduzam significativamente seu aproveitamento.

5.10. As raízes e os tubérculos deverão estar firmes, íntegros e próprios para consumo, sem brotação excessiva, podridão, partes ocas, rachaduras relevantes, amolecimento, danos profundos ou matéria terrosa aderente em quantidade excessiva.

5.11. Quando houver o fornecimento de ovos, estes deverão estar limpos, íntegros, sem trincas, quebras ou vazamentos, devidamente classificados, acondicionados, identificados e dentro do prazo de validade, provenientes de estabelecimento regularizado perante o órgão competente.

5.12. O peso, a quantidade, o calibre, o tamanho ou a apresentação correspondente a cada item deverá observar o estabelecido no Anexo I, admitindo-se somente a tolerância expressamente indicada no respectivo descritivo ou prevista em norma oficial aplicável.

5.13. Quando o fornecimento ocorrer por quilograma, a quantidade faturada deverá corresponder ao peso líquido efetivamente entregue, recebido e aceito, excluída a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento.

5.14. Quando o item for fornecido por unidade, maço, dúzia, bandeja, caixa, pacote ou outra apresentação, cada volume deverá observar a quantidade, o peso e as características mínimas estabelecidas no respectivo descritivo.

5.15. A proposta deverá indicar, quando aplicável, a variedade, o tipo, a classificação, o produtor, o distribuidor, o beneficiador, a origem, a apresentação comercial, a unidade de fornecimento e os demais elementos necessários à identificação inequívoca do produto ofertado.

5.16. Quando solicitado pelo Pregoeiro ou pela equipe técnica, o licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar documentos relacionados à origem, à rastreabilidade, à classificação, à regularidade sanitária, à rotulagem ou à qualidade dos produtos.

5.17. Para produtos embalados ou minimamente processados, poderá ser exigida ficha técnica contendo, conforme aplicável, a denominação, a composição, os ingredientes, o peso líquido, a forma de apresentação, as condições de conservação, o prazo de validade e as informações sobre substâncias capazes de causar alergias ou intolerâncias alimentares.

5.18. Os produtos deverão ser cultivados, colhidos, selecionados, classificados, manipulados, beneficiados, armazenados, acondicionados e transportados em conformidade com as boas práticas e com as normas sanitárias e agrícolas vigentes.

5.19. O estabelecimento responsável pelo armazenamento, pela distribuição ou pela comercialização deverá possuir alvará ou licença sanitária válida, expedida pelo órgão competente, quando exigível para a atividade desenvolvida.

5.20. Quando a legislação dispensar determinado produto ou estabelecimento de registro, notificação, cadastro, licença ou autorização, não será exigido documento inexistente ou inaplicável, sem prejuízo da obrigação de cumprimento das demais normas sanitárias e agrícolas.

5.21. Os produtos deverão ser acondicionados em caixas plásticas higienizadas, embalagens próprias para contato com alimentos ou recipientes adequados à natureza de cada item, limpos, íntegros, resistentes, atóxicos e em quantidade compatível com as condições de transporte.

5.22. Não serão aceitas caixas, embalagens ou recipientes sujos, quebrados, com farpas, odores, resíduos, umidade excessiva, presença de pragas ou anteriormente utilizados para o transporte de produtos incompatíveis com alimentos.

5.23. Não será permitido o transporte dos gêneros hortifrutigranjeiros juntamente com produtos de limpeza, saneantes, combustíveis, substâncias tóxicas, materiais contaminantes, animais ou quaisquer outros produtos incompatíveis com alimentos.

5.24. Produtos incompatíveis entre si deverão ser separados de modo a impedir contaminação cruzada, transferência de odores, excesso de umidade, esmagamento ou deterioração acelerada.

5.25. O empilhamento deverá respeitar a resistência das embalagens e a natureza dos produtos, evitando compressão, quebra, esmagamento, aquecimento, abafamento ou qualquer dano que comprometa sua qualidade.

5.26. Os produtos deverão ser entregues semanalmente, toda segunda-feira no Setor de Nutrição e Dietética das 7h00 às 11h00salvo em feriados, os quais deverá combinar anteriormente com a nutricionista sobre a entrega, preservando-se as condições de frescor, maturação, integridade, higiene e segurança até o recebimento pelo CONDERG.

5.27. Não será admitida a entrega de produto de variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, origem, produtor ou apresentação diferente daquela constante da proposta e da Ata de Registro de Preços, salvo autorização prévia e expressa do CONDERG.

5.28. A autorização excepcional para substituição dependerá de justificativa da contratada e da comprovação de que o produto proposto possui características equivalentes ou superiores, sem alteração do preço registrado e sem prejuízo ao atendimento da necessidade.

5.29. Em razão da natureza perecível dos produtos, não se aplica prazo de garantia convencional do fabricante. A contratada, contudo, permanecerá responsável pela qualidade, integridade e conformidade dos produtos até o recebimento definitivo e deverá substituir qualquer item rejeitado no prazo estabelecido pelo CONDERG.

5.30. O recebimento definitivo não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, contaminação, deterioração anormal, alteração prematura ou desconformidade que somente possa ser identificada durante a triagem, o armazenamento, a higienização ou o preparo.

5.31. Os produtos embalados ou minimamente processados deverão apresentar prazo de validade remanescente compatível com o período previsto para consumo, observado o percentual ou o prazo mínimo estabelecido no descritivo específico do item.

5.32. Os produtos deverão manter, quando armazenados nas condições adequadas, as características de qualidade, frescor, maturação, textura, coloração, odor, sabor, integridade e segurança alimentar durante o período razoavelmente necessário à sua utilização.

5.33. Não será admitida a inclusão de matéria terrosa, folhas, talos, raízes, partes deterioradas, água, embalagens ou outros materiais com a finalidade de aumentar artificialmente o peso faturado.

6. Marcas pré-aprovadas, modelos e prova de qualidade

6.1. Não haverá indicação ou restrição de marca, produtor, distribuidor, beneficiador, estabelecimento de origem ou nome comercial para o fornecimento dos gêneros hortifrutigranjeiros, salvo se houver justificativa formal enquadrada em uma das hipóteses previstas no art. 41 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A proposta será aceita independentemente da marca, do produtor, do distribuidor ou do estabelecimento de origem, desde que os produtos ofertados atendam integralmente às especificações de variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, peso, grau de maturação, apresentação, qualidade, frescor, acondicionamento e segurança alimentar previstas neste Termo de Referência e no Anexo I.

6.3. Quando o produto não possuir marca ou nome comercial, sua identificação deverá ser realizada pela denominação, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, origem, produtor, distribuidor, beneficiador, unidade de fornecimento e demais características aplicáveis.

6.4. Caso seja utilizado produto, variedade, classificação ou padrão comercial como referência, essa indicação representará exclusivamente o padrão mínimo de qualidade pretendido pelo CONDERG, sendo admitidos produtos equivalentes ou de qualidade superior, desde que a equivalência seja demonstrada por critérios objetivos.

6.7. A avaliação da qualidade considerará exclusivamente os requisitos previamente estabelecidos no edital, neste Termo de Referência e no Anexo I, incluindo, conforme aplicável, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, peso, quantidade, grau de maturação, aparência, coloração, textura, firmeza, frescor, integridade, acondicionamento e ausência de contaminação ou deterioração.

6.8. A ausência de marca comercial não constituirá motivo de desclassificação quando o produto for normalmente comercializado sem marca, desde que sua identificação e sua conformidade possam ser verificadas pelos demais elementos exigidos.

6.9. A apresentação de documentos relacionados à origem, à classificação ou à qualidade não substituirá a avaliação física dos produtos no momento de cada entrega.

6.10. A aprovação de determinada marca, produtor, distribuidor, origem ou amostra não dispensará a contratada do cumprimento integral das especificações e dos padrões de qualidade em todas as entregas.

7. Amostras, catálogos e avaliação técnica

7.2. A exigência de amostra deverá estar prevista no edital e será aplicada somente aos itens para os quais a avaliação física se mostrar necessária, conforme justificativa técnica do Setor de Nutrição e Dietética.

7.3. Não será exigida amostra de todos os licitantes. A apresentação será solicitada somente ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para o respectivo item, observada a ordem de classificação das propostas.

7.4. A convocação será realizada pelo Pregoeiro e indicará os itens, as quantidades necessárias, o local, a data, o horário, o prazo e o responsável pelo recebimento das amostras.

7.5. A amostra deverá ser apresentada no prazo indicado na convocação, contado do primeiro dia útil subsequente ao seu recebimento.

7.6. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez, mediante solicitação apresentada antes de seu encerramento, acompanhada de justificativa aceita pelo Pregoeiro, desde que a prorrogação não comprometa o andamento do procedimento.

7.7. A quantidade exigida deverá ser estritamente suficiente para a realização dos procedimentos de pesagem, contagem, medição, corte, inspeção visual, avaliação do grau de maturação, verificação da textura e análise das demais características do produto.

7.8. A amostra deverá corresponder exatamente ao produto ofertado na proposta quanto à denominação, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, peso, origem, apresentação e unidade de fornecimento.

7.9. A amostra deverá apresentar condições compatíveis com aquelas exigidas para o fornecimento, não sendo admitida a apresentação de produto especialmente selecionado em padrão superior ao que será entregue durante a execução.

7.10. A amostra deverá ser entregue em caixa, embalagem ou recipiente próprio para alimentos, limpo, íntegro e adequado à natureza do produto, acompanhada de identificação contendo, no mínimo:

- a) número do Pregão e do item;
- b) razão social e CNPJ do licitante;
- c) denominação do produto;
- d) variedade, tipo e classificação, quando aplicáveis;
- e) origem, produtor, distribuidor ou beneficiador, quando aplicáveis;
- f) unidade de fornecimento;
- g) peso ou quantidade apresentada; e
- h) data da apresentação.

7.11. A ausência de embalagem comercial padronizada não será motivo de reprovação quando o produto for normalmente comercializado a granel ou sem embalagem individual, desde que a amostra esteja adequadamente acondicionada, protegida e acompanhada das informações exigidas.

7.12. Para produtos embalados ou minimamente processados, a amostra deverá ser apresentada em sua embalagem original, íntegra e devidamente rotulada, contendo as informações obrigatórias previstas na legislação.

7.13. Quando solicitado, o licitante deverá apresentar, juntamente com a amostra, ficha técnica, rótulo, documento de origem, informação de rastreabilidade, certificado de classificação, licença sanitária ou outro documento necessário à verificação da conformidade.

7.14. A avaliação será realizada por profissionais designados pelo CONDERG, preferencialmente integrantes do Setor de Nutrição e Dietética, mediante utilização de formulário próprio e aplicação dos critérios objetivos previamente estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

7.15. A análise deverá observar os seguintes critérios, conforme aplicáveis ao item:

Critério	Método de verificação	Resultado
Identificação	Conferência da correspondência entre a amostra, a proposta e os documentos apresentados	Atende ou não atende
Variedade e tipo	Verificação da correspondência com a variedade e o tipo exigidos no descritivo	Atende ou não atende

Critério	Método de verificação	Resultado
Classificação calibre	Conferência da classe, categoria, calibre ou tamanho exigidos	Atende ou não atende
Peso ou quantidade	Pesagem ou contagem, observada a unidade de fornecimento e a tolerância prevista	Atende ou não atende
Aparência	Inspeção visual do formato, uniformidade, integridade, limpeza e coloração	Atende ou não atende
Grau de maturação	Avaliação da coloração, firmeza, consistência e demais características próprias do estágio de maturação	Atende ou não atende
Textura e firmeza	Verificação da textura e da resistência compatíveis com a natureza e a utilização do produto	Atende ou não atende
Frescor	Verificação da ausência de murchamento, ressecamento, envelhecimento ou deterioração	Atende ou não atende
Aproveitamento	Verificação da ausência de danos ou partes impróprias que reduzam significativamente o rendimento	Atende ou não atende
Odor	Verificação da presença de odor próprio e da ausência de odores estranhos, fermentados ou indicativos de deterioração	Atende ou não atende
Acondicionamento	Conferência da limpeza, integridade, resistência e adequação da caixa, embalagem ou recipiente	Atende ou não atende
Condições sanitárias	Verificação da ausência de sujidades excessivas, pragas, larvas, insetos, corpos estranhos, mofo, podridão ou contaminação	Atende ou não atende

7.16. A avaliação será limitada à verificação da conformidade do produto com os padrões próprios do item e não poderá se basear em preferência pessoal dos avaliadores.

7.17. Não será realizada degustação de produtos crus quando essa prática representar risco sanitário ou não for necessária à comprovação do atendimento às especificações.

7.18. A amostra será aprovada somente quando atender integralmente a todos os requisitos obrigatórios estabelecidos no descritivo do item e obtiver o resultado “ATENDE” em todos os critérios aplicáveis.

7.19. A amostra será aprovada quando:

- a) corresponder ao produto identificado na proposta e nos documentos apresentados;
- b) pertencer à variedade, ao tipo e à classificação exigidos;
- c) apresentar o calibre, o tamanho, o peso ou a quantidade estabelecidos, observada a tolerância expressamente admitida;
- d) apresentar grau de maturação compatível com a utilização prevista;
- e) apresentar aparência, coloração, textura, firmeza, frescor e odor característicos;
- f) estiver adequadamente acondicionada e identificada;
- g) não apresentar defeitos, contaminação, deterioração ou condição que comprometa sua qualidade, segurança ou

aproveitamento; e

h) atender aos demais requisitos técnicos obrigatórios previstos para o item.

7.20. A amostra será reprovada quando:

a) não for apresentada no prazo, local, data ou horário estabelecidos, salvo prorrogação previamente deferida;

b) o produto apresentado for diferente daquele indicado na proposta ou nos documentos apresentados;

c) não houver identificação suficiente do produto ou do licitante;

d) não for apresentada quantidade suficiente para a realização da avaliação;

e) o produto não atender à variedade, ao tipo, à classificação, ao calibre, ao tamanho, ao peso, à quantidade, à apresentação ou a qualquer outro requisito obrigatório;

f) o grau de maturação for incompatível com a utilização prevista, por estar o produto excessivamente verde, maduro ou passado;

g) o produto estiver murcho, ressecado, amolecido, fermentado, brotado, queimado, congelado indevidamente, amassado, rachado, perfurado ou deformado em grau incompatível com o padrão exigido;

h) apresentar podridão, mofo, pragas, larvas, insetos, matéria terrosa excessiva, resíduos visíveis, corpos estranhos, odor estranho, contaminação ou deterioração;

i) a caixa, embalagem ou recipiente estiver sujo, quebrado, contaminado, inadequado para contato com alimentos ou não oferecer proteção suficiente;

j) houver divergência entre a amostra, a proposta, a embalagem, a identificação ou os documentos apresentados; ou

k) for constatada informação falsa, adulterada ou incompatível com as características efetivamente verificadas.

7.21. A reprovação deverá ser fundamentada no requisito objetivo descumprido, com indicação do critério avaliado, do resultado constatado e, quando cabível, registro fotográfico, pesagem, contagem, medição ou outra evidência técnica.

7.22. Não será admitida reprovação baseada exclusivamente em preferência pessoal, comparação subjetiva com produto de outro fornecedor, notoriedade da marca, tradição comercial, origem geográfica não exigida ou critério que não esteja previamente divulgado no edital e neste Termo de Referência.

7.23. Havendo falha documental sanável que não altere o produto ofertado nem conceda vantagem competitiva, o Pregoeiro poderá solicitar esclarecimento ou documento complementar, nos termos da legislação.

7.24. Não será permitida a substituição da amostra reprovada por produto de variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, origem ou apresentação diferente após o encerramento do prazo, salvo hipótese expressamente prevista no edital e aplicável igualmente a todos os licitantes.

7.25. Reprovada a amostra, a proposta será desclassificada para o respectivo item, e o Pregoeiro convocará o próximo licitante classificado, observando-se o mesmo procedimento e os mesmos critérios de avaliação.

7.26. O resultado será formalizado em formulário próprio, assinado pelos responsáveis pela avaliação e juntado ao processo administrativo, com conclusão individual para cada item analisado.

7.27. As amostras poderão ser submetidas a pesagem, corte, manipulação e demais procedimentos necessários à avaliação e, por essa razão, não serão devolvidas nem indenizadas pelo CONDERG, independentemente do resultado da análise.

7.28. A aprovação da amostra servirá como referência para o padrão mínimo exigido durante a execução, ressalvadas as variações naturais próprias dos gêneros hortifrutigranjeiros que não comprometam a qualidade, a classificação, a segurança ou a utilização do produto.

7.29. A aprovação da amostra não impedirá a rejeição de entregas posteriores que estejam em desacordo com este Termo de Referência, com o Anexo I, com a proposta, com a amostra aprovada ou com as condições sanitárias

aplicáveis.

7.30. Quando não houver exigência de amostra no procedimento licitatório, a conformidade será verificada em cada entrega, aplicando-se, no que couber, os mesmos critérios objetivos de qualidade previstos nesta seção.

8. Parcelamento e critério de julgamento

8.1. A adjudicação será realizada por item, podendo cada licitante apresentar proposta para um, alguns ou todos os itens constantes do Anexo I, conforme sua capacidade de fornecimento.

8.2. O parcelamento do objeto por item mostra-se técnica e economicamente adequado em razão da diversidade dos gêneros hortifrutigranjeiros, das diferentes formas de comercialização e da possibilidade de os produtos serem fornecidos por empresas distintas.

8.3. A adjudicação por item amplia a competitividade, permite a participação de maior número de fornecedores e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto.

8.4. O parcelamento não comprometerá a execução, uma vez que os itens poderão ser solicitados e recebidos separadamente, conforme as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética e a programação estabelecida nas respectivas Autorizações de Fornecimento – A.F.

8.5. O critério de julgamento será o de menor preço por item, observados o valor máximo estimado, a exequibilidade da proposta e o atendimento integral às especificações e às condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência e no Anexo I.

8.6. O licitante deverá apresentar preço unitário para cada item ofertado, de acordo com a respectiva unidade de fornecimento, bem como o valor total correspondente ao quantitativo máximo estimado.

8.7. Não será aceita proposta que altere a unidade de fornecimento, a variedade, o tipo, a classificação, o calibre, o tamanho, o peso, a apresentação ou qualquer outra especificação estabelecida no Anexo I.

8.8. A proposta somente será considerada aceitável quando o preço unitário do item estiver dentro do respectivo valor máximo estabelecido pela Administração, ressalvada eventual negociação conduzida pelo Pregoeiro.

8.9. A exequibilidade do preço será analisada individualmente para cada item, considerando sua natureza, sazonalidade, unidade de fornecimento, custos de seleção, acondicionamento, transporte e entrega e demais condições de execução.

8.10. A adjudicação de cada item ficará condicionada ao atendimento dos requisitos técnicos e sanitários correspondentes e à aprovação da respectiva amostra, quando exigida.

8.11. A reprovação da amostra implicará a desclassificação da proposta apenas para o respectivo item, permanecendo válidas as propostas e as classificações do licitante para os demais itens, desde que atendidas as respectivas exigências.

8.12. Poderão ser registrados fornecedores distintos para os diferentes itens, ficando cada detentora da Ata responsável pelo fornecimento integral dos itens que lhe forem adjudicados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

8.13. A adjudicação por item não obriga o CONDERG a solicitar simultaneamente todos os produtos nem a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados.

8.14. Cada A.F. poderá contemplar apenas os itens e as quantidades efetivamente necessários, de acordo com a programação elaborada pelo Setor de Nutrição e Dietética.

9. Modelo de execução e condições de entrega

9.1. O fornecimento será parcelado e ocorrerá exclusivamente mediante emissão de Autorização de Fornecimento – A.F. pelo Setor de Compras do CONDERG, de acordo com as necessidades do Hospital Regional de Divinolândia e do Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias.

- 9.2. A A.F. indicará os itens autorizados, os quantitativos máximos, o período de fornecimento, o local ou os locais de entrega, os dados necessários ao faturamento e as demais informações indispensáveis à execução.
- 9.3. A emissão da A.F. não obrigará o CONDERG a solicitar imediatamente todo o quantitativo nela indicado. As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme a programação e as quantidades efetivamente solicitadas pelo Setor de Nutrição e Dietética.
- 9.4. A detentora da Ata deverá iniciar o fornecimento na data estabelecida na A.F. ou na programação encaminhada pelo Setor de Nutrição e Dietética.
- 9.5. Após o início do fornecimento, as entregas deverão ocorrer na frequência estabelecida na A.F. e na programação do Setor de Nutrição e Dietética, inclusive aos sábados, domingos ou feriados quando houver solicitação expressa, sem interrupção injustificada.
- 9.6. As quantidades de cada item serão informadas pelo Setor de Nutrição e Dietética por meio do canal institucional indicado à contratada, com a antecedência operacional estabelecida na A.F. ou na programação de fornecimento.
- 9.7. As solicitações deverão respeitar os itens, os quantitativos e o período autorizados na respectiva A.F., não podendo ultrapassar o saldo disponível.
- 9.8. A programação poderá prever quantidades e datas distintas para cada item, conforme o grau de perecibilidade, a capacidade de armazenamento, os cardápios programados e a necessidade efetiva de consumo.
- 9.9. A detentora da Ata deverá manter endereço eletrônico e telefone ativos e monitorados para o recebimento das A.F., das programações, das alterações de quantidades e das demais comunicações relacionadas ao fornecimento.
- 9.10. A ausência de confirmação do recebimento da A.F. ou da programação não afastará a obrigação de fornecimento quando o CONDERG comprovar o envio aos contatos cadastrados pela empresa.
- 9.11. A detentora da Ata deverá comunicar imediatamente qualquer alteração em seus contatos, não podendo alegar desconhecimento de comunicação regularmente encaminhada aos dados informados.
- 9.12. Os produtos deverão ser entregues no Hospital Regional de Divinolândia, situado na Avenida Leonor Mendes de Barros, nº 626, Centro, Divinolândia/SP, diretamente no Setor de Nutrição e Dietética, ou em outro local expressamente indicado na A.F.
- 9.13. Quando houver entrega direta ao Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias ou a outro local indicado pelo CONDERG, o respectivo endereço, horário, responsável pelo recebimento e quantitativo serão informados na A.F. ou na programação.
- 9.14. Os dias e os horários das entregas serão definidos pelo Setor de Nutrição e Dietética e informados na A.F. ou na programação encaminhada à contratada, que deverá observá-los rigorosamente.
- 9.15. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades, nas variedades, nos tipos, nas classificações, nos calibres, nos tamanhos e nas unidades de fornecimento solicitados para cada unidade.
- 9.16. Quando houver produtos destinados a locais, unidades ou centros de custo distintos, estes deverão ser separados em caixas, embalagens ou volumes identificados, de modo a facilitar a conferência, o recebimento, a distribuição e o faturamento.
- 9.17. Os gêneros hortifrutigranjeiros deverão chegar frescos, íntegros, limpos, sadios e em condições adequadas para consumo, preservando-se as características de aparência, coloração, textura, firmeza, odor, maturação e qualidade estabelecidas para cada item.
- 9.18. O grau de maturação dos produtos deverá ser compatível com a utilização programada pelo Setor de Nutrição e Dietética e com o período estimado de consumo, não sendo admitidos produtos excessivamente verdes, maduros ou passados.
- 9.19. O transporte deverá ser realizado em veículo apropriado para alimentos, limpo, higienizado, fechado ou devidamente protegido contra chuva, poeira, umidade, calor excessivo, luz solar direta, insetos, odores, contaminação, avarias e acesso indevido.

9.20. O compartimento utilizado para o transporte deverá estar em adequado estado de conservação e não poderá apresentar resíduos, sujeira, mofo, infiltrações, odores ou qualquer condição capaz de comprometer a qualidade e a segurança dos produtos.

9.21. É vedado transportar os gêneros hortifrutigranjeiros juntamente com produtos de limpeza, saneantes, combustíveis, substâncias químicas, materiais contaminantes, animais ou quaisquer outros produtos incompatíveis com alimentos.

9.22. Produtos incompatíveis entre si deverão ser adequadamente separados para impedir contaminação cruzada, transferência de odores, excesso de umidade, esmagamento ou deterioração acelerada.

9.23. Os produtos deverão ser transportados em caixas plásticas higienizadas, embalagens ou recipientes próprios para alimentos, limpos, íntegros, resistentes e protegidos.

9.24. Não será permitido o contato direto dos produtos, das caixas ou das embalagens com o piso, com paredes sujas ou com superfícies inadequadas do veículo.

9.25. Os produtos deverão ser acondicionados de modo a evitar esmagamento, quebra, amassamento, deformação, rompimento das embalagens, excesso de empilhamento, aquecimento, abafamento ou qualquer dano durante o carregamento, o transporte, o descarregamento e a entrega.

9.26. Os produtos que exijam refrigeração deverão ser transportados e entregues na temperatura prevista na legislação, na rotulagem ou no descritivo do item, preservada a cadeia de frio.

9.27. A contratada será responsável pela seleção, pela separação, pelo acondicionamento, pelo carregamento, pelo transporte, pelo seguro, pelo descarregamento e pela entrega dos produtos até o local indicado pelo CONDERG.

9.28. A contratada deverá disponibilizar pessoal, caixas, recipientes, equipamentos e demais meios necessários ao descarregamento e à entrega, sem transferir essas obrigações aos servidores do CONDERG e sem qualquer custo adicional.

9.29. O veículo utilizado no transporte e o estabelecimento fornecedor deverão possuir as licenças e as condições sanitárias exigidas pela legislação aplicável.

9.30. Quando o transporte for realizado por terceiro, a detentora da Ata permanecerá integralmente responsável pelas condições do veículo, pela higiene, pela conservação, pelo acondicionamento e pela entrega dos produtos.

9.31. Cada entrega deverá estar acompanhada das respectivas Notas Fiscais, emitidas de acordo com a separação determinada pelo CONDERG, contendo o número da A.F., a identificação da unidade destinatária, os itens, as unidades de fornecimento, as quantidades efetivamente entregues e os valores correspondentes.

9.32. Quando o fornecimento atender simultaneamente ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Solar das Magnólias, deverão ser emitidas Notas Fiscais distintas, observadas as quantidades e os valores destinados a cada unidade.

9.33. Quando o fornecimento ocorrer por quilograma, o faturamento deverá considerar o peso líquido efetivamente recebido e aceito, excluída a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento.

9.34. Não serão recebidos produtos entregues fora dos dias ou horários estabelecidos, em quantidade, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho ou unidade de fornecimento diferente daquela solicitada.

9.35. Também serão recusados produtos excessivamente verdes ou maduros, murchos, ressecados, fermentados, brotados, amassados, esmagados, deteriorados, acondicionados inadequadamente, transportados em veículo sem condições de higiene ou que apresentem qualquer indício de contaminação ou comprometimento da qualidade.

9.36. A entrega em atraso somente poderá ser aceita quando não comprometer a programação das refeições e houver autorização expressa do responsável pelo recebimento, sem prejuízo do registro da ocorrência e da aplicação das medidas cabíveis.

9.37. A contratada deverá comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição e Dietética qualquer fato que possa impedir ou atrasar a entrega, informando a causa, a previsão de regularização e as medidas adotadas para assegurar o abastecimento.

9.38. A comunicação de eventual dificuldade não afastará a responsabilidade da contratada pelo cumprimento da entrega, salvo ocorrência devidamente comprovada e reconhecida pelo CONDERG como caso fortuito ou força maior.

9.39. A indisponibilidade do produto no mercado, as oscilações ordinárias de oferta, a sazonalidade previsível, a falha de fornecedor, de veículo, de equipamento ou de pessoal e outras ocorrências próprias da atividade empresarial não afastarão, por si sós, a responsabilidade da contratada.

9.40. A interrupção injustificada do fornecimento poderá comprometer a alimentação dos pacientes e dos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de refeições, caracterizando descumprimento e sujeitando a contratada às medidas e sanções previstas no edital e na legislação.

9.41. A programação poderá ser ajustada pelo Setor de Nutrição e Dietética em razão da ocupação hospitalar, do número de pacientes e acompanhantes, das alterações de cardápio, das prescrições dietéticas ou de outras necessidades assistenciais e operacionais, respeitados os limites da A.F.

9.42. O CONDERG não estará obrigado a solicitar quantidade mínima por entrega nem a manter quantidade fixa durante o período de fornecimento, uma vez que a demanda poderá variar conforme as necessidades efetivas das unidades atendidas.

9.43. A contratada não poderá fornecer quantidade superior à solicitada, substituir produtos, alterar a unidade de fornecimento ou modificar qualquer especificação sem autorização prévia e expressa do Setor de Nutrição e Dietética.

9.44. O recebimento de uma entrega em condições excepcionais não alterará as obrigações previstas neste Termo de Referência nem constituirá precedente para os fornecimentos posteriores.

10. Recebimento, aceitação e substituição

10.1. O recebimento provisório ocorrerá no ato de cada entrega, mediante conferência inicial realizada pelo servidor responsável, abrangendo as Notas Fiscais, o número da A.F., os itens, as unidades de fornecimento, as quantidades ou os pesos entregues, a separação dos produtos destinados ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Solar das Magnólias, as condições das caixas e embalagens e a integridade aparente dos produtos.

10.2. O recebimento provisório não importará aceitação definitiva dos produtos nem afastará a responsabilidade da contratada por diferenças de quantidade ou peso, vícios, defeitos, alterações de qualidade, deterioração prematura ou outras desconformidades identificadas posteriormente.

10.3. Durante o recebimento, serão verificadas as condições do veículo, das caixas, dos recipientes, das embalagens e dos produtos, especialmente quanto à higiene, à proteção contra contaminação, ao acondicionamento adequado, à organização dos volumes e à ausência de contato com materiais incompatíveis.

10.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da quantidade, do peso líquido, da variedade, do tipo, da classificação, do calibre, do tamanho, do grau de maturação, do frescor, da aparência, da coloração, da textura, da firmeza, do odor, do acondicionamento e da conformidade dos produtos com este Termo de Referência, com o Anexo I, com a proposta, com a amostra aprovada, quando houver, e com a respectiva A.F., nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.5. A conferência poderá ser realizada por amostragem quando o volume entregue for elevado, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela conformidade da totalidade do lote físico entregue.

10.6. A conferência dos itens fornecidos por peso será realizada mediante utilização de balança adequada, considerando-se o peso líquido efetivamente entregue e excluindo-se a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento.

10.7. A conferência dos itens fornecidos por unidade, maço, dúzia, bandeja, caixa, pacote ou outra apresentação será realizada por contagem e pela verificação do peso, da quantidade e das características mínimas previstas no respectivo descritivo.

10.8. A assinatura do comprovante de entrega, do recibo ou da Nota Fiscal pelo servidor responsável comprovará apenas o recebimento provisório e não impedirá a rejeição dos produtos após a conclusão da avaliação.

10.9. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com este Termo de Referência, com o Anexo I, com a proposta, com a amostra aprovada, quando houver, ou com a respectiva A.F.

10.10. Serão rejeitados os produtos que apresentarem qualquer uma das seguintes condições:

- a) entrega em item, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho ou unidade de fornecimento diferente da solicitação;
- b) quantidade ou peso líquido inferior ao solicitado ou ao indicado na Nota Fiscal;
- c) peso, quantidade, calibre, tamanho ou apresentação fora da especificação ou da tolerância estabelecida;
- d) grau de maturação incompatível com a utilização prevista, por estar o produto excessivamente verde, maduro ou passado;
- e) produto murcho, ressecado, amolecido, fermentado, brotado, queimado pelo sol ou pelo frio, congelado indevidamente, amassado, esmagado, rachado, perfurado, deformado ou com textura inadequada;
- f) presença de podridão, mofo, pragas, larvas, insetos, sujidades excessivas, matéria terrosa aderente em excesso, resíduos visíveis, corpos estranhos, contaminação, deterioração ou qualquer condição que torne o produto impróprio para consumo;
- g) odor estranho, fermentado ou indicativo de deterioração;
- h) caixa, embalagem ou recipiente sujo, quebrado, contaminado, inadequado para contato com alimentos ou incapaz de proteger o produto;
- i) transporte em veículo sem condições adequadas de higiene, conservação, organização ou proteção;
- j) divergência entre o produto entregue e a variedade, o tipo, a classificação, o calibre, o tamanho, a origem ou a apresentação constante da proposta ou da amostra aprovada;
- k) produto com danos ou partes impróprias em quantidade que reduza significativamente seu rendimento ou aproveitamento;
- l) prazo de validade ou condições de conservação incompatíveis com o descritivo do item, quando se tratar de produto embalado ou minimamente processado; ou
- m) ausência da documentação exigida para a entrega.

10.11. A rejeição será comunicada imediatamente à contratada, com identificação do item, da quantidade ou do peso recusado e da irregularidade constatada, podendo ser acompanhada de registro fotográfico, pesagem, contagem, medição de temperatura ou outra evidência.

10.12. Os produtos rejeitados deverão ser retirados e substituídos pela contratada no prazo determinado pelo responsável pelo recebimento, contado da comunicação, considerando a perecibilidade dos produtos, os horários das refeições e a necessidade de evitar prejuízo à alimentação dos pacientes e dos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de refeições.

10.13. A substituição deverá ocorrer sempre antes do horário previsto para utilização dos produtos, quando a irregularidade for constatada em tempo hábil para reposição.

10.14. A substituição será realizada sem qualquer custo adicional para o CONDERG, incluindo seleção, acondicionamento, transporte, retirada e nova entrega, sem prejuízo da apuração do descumprimento e da aplicação das sanções cabíveis.

10.15. Quando houver diferença de quantidade ou peso, a contratada deverá realizar a complementação no mesmo prazo estabelecido para a substituição, sem alteração do preço registrado e sem custos adicionais.

10.16. A retirada dos produtos rejeitados deverá ocorrer no momento da substituição ou no prazo determinado pelo responsável pelo recebimento, não podendo os produtos recusados permanecer nas dependências do CONDERG por período superior ao necessário.

10.17. A contratada não poderá substituir o produto recusado por outro de variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, origem, produtor, distribuidor, unidade de fornecimento ou apresentação diferente daquela constante da proposta e da amostra aprovada, quando houver.

10.18. Excepcionalmente, a substituição por produto diverso poderá ser autorizada previamente e por escrito pelo responsável técnico, desde que a contratada comprove a equivalência ou a superioridade do produto, apresente a documentação correspondente, submeta-o à avaliação do CONDERG e mantenha o preço originalmente registrado.

10.19. A autorização excepcional para substituição não produzirá alteração definitiva do produto registrado nem permitirá que a contratada modifique unilateralmente as características dos fornecimentos posteriores.

10.20. A aprovação de uma entrega não impedirá a rejeição de entregas posteriores que apresentem desconformidades, ainda que se trate do mesmo item, variedade, origem, produtor ou distribuidor.

10.21. O recebimento definitivo não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, contaminação, deterioração anormal ou desconformidades identificadas durante a triagem, a higienização, o armazenamento ou o preparo dos produtos.

10.22. A ocorrência reiterada de atrasos, diferenças de peso ou quantidade, produtos fora do padrão, problemas de maturação, qualidade inadequada, transporte irregular ou necessidade de substituições será registrada pela fiscalização e poderá caracterizar inexecução parcial ou total.

10.23. Caso a contratada não realize a substituição ou a complementação no prazo estabelecido, o CONDERG poderá adotar as medidas necessárias para evitar o comprometimento das refeições, sem prejuízo da responsabilização pelos prejuízos causados e da aplicação das sanções previstas no edital.

11. Obrigações da contratada

11.1. Cumprir integralmente as disposições do edital, deste Termo de Referência, da proposta apresentada, da Ata de Registro de Preços e das A.F. emitidas pelo Setor de Compras do CONDERG.

11.2. Fornecer os gêneros hortifrutigranjeiros que lhe forem adjudicados nas especificações, nas variedades, nos tipos, nas classificações, nos calibres, nos tamanhos, nos pesos, nas unidades de fornecimento, nas quantidades, nos locais, nos dias e nos horários estabelecidos pelo CONDERG.

11.3. Realizar as entregas na frequência indicada na A.F. e na programação encaminhada pelo Setor de Nutrição e Dietética, inclusive aos sábados, domingos e feriados quando houver solicitação expressa, sem interrupção injustificada.

11.4. Atender às programações encaminhadas pelo Setor de Nutrição e Dietética, observando os itens, as quantidades e a separação dos produtos destinados ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Solar das Magnólias.

11.5. Confirmar o recebimento das A.F., das programações, das alterações de quantidades e das demais comunicações encaminhadas pelos canais institucionais do CONDERG.

11.6. Fornecer produtos próprios para consumo humano, frescos, íntegros, limpos, sadios e provenientes de produtores, distribuidores, beneficiadores ou estabelecimentos regulares.

11.7. Assegurar que os produtos entregues correspondam integralmente à proposta e às amostras aprovadas, quando houver, inclusive quanto à variedade, ao tipo, à classificação, ao calibre, ao tamanho, ao peso, à origem, à apresentação e à unidade de fornecimento.

- 11.8. Garantir que os produtos sejam cultivados, colhidos, selecionados, classificados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados e transportados em conformidade com as boas práticas e com as normas sanitárias e agrícolas aplicáveis.
- 11.9. Entregar os produtos com aparência, coloração, textura, firmeza, odor, maturação, peso e demais características compatíveis com as especificações de cada item.
- 11.10. Não fornecer produtos excessivamente verdes, maduros ou passados, murchos, ressecados, amolecidos, fermentados, brotados, queimados, congelados indevidamente, amassados, esmagados, rachados, perfurados, deformados ou deteriorados.
- 11.11. Não fornecer produtos que apresentem podridão, mofo, pragas, larvas, insetos, sujidades excessivas, matéria terrosa em excesso, resíduos visíveis, corpos estranhos, contaminação, odores estranhos ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo.
- 11.12. Selecionar os produtos antes do carregamento, retirando dos volumes as unidades deterioradas, impróprias, excessivamente maduras ou verdes, danificadas ou em desacordo com o padrão contratado.
- 11.13. Acondicionar os produtos em caixas plásticas higienizadas, embalagens ou recipientes próprios para alimentos, limpos, íntegros, resistentes e adequadamente protegidos.
- 11.14. Identificar e separar os produtos destinados ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Solar das Magnólias, conforme a programação encaminhada pelo Setor de Nutrição e Dietética.
- 11.15. Realizar o transporte em veículo apropriado para alimentos, limpo, higienizado, fechado ou devidamente protegido e em condições adequadas de conservação e segurança.
- 11.16. Não transportar os gêneros hortifrutigranjeiros juntamente com produtos de limpeza, saneantes, combustíveis, substâncias químicas, materiais contaminantes, animais ou quaisquer outros produtos incompatíveis com alimentos.
- 11.17. Separar adequadamente os produtos incompatíveis entre si, evitando contaminação cruzada, transferência de odores, excesso de umidade, esmagamento ou deterioração acelerada.
- 11.18. Responsabilizar-se pela seleção, pelo acondicionamento, pelo carregamento, pelo transporte, pelo seguro, pelo descarregamento e pela entrega dos produtos até o local indicado pelo CONDERG.
- 11.19. Disponibilizar pessoal, caixas, recipientes, equipamentos e demais meios suficientes à execução, sem transferir essas obrigações aos servidores do CONDERG.
- 11.20. Arcar com todas as despesas relacionadas à aquisição, seleção, classificação, acondicionamento, transporte, carga, descarga, seguros, tributos, encargos e demais custos necessários, sem cobrança de valor adicional.
- 11.21. Manter estrutura, fornecedores, veículos, equipamentos e pessoal suficientes para assegurar o fornecimento dos itens que lhe forem adjudicados.
- 11.22. Manter plano de contingência capaz de preservar a continuidade das entregas em caso de falha de fornecedor, ausência de pessoal, problema no veículo, indisponibilidade de equipamento ou outra ocorrência previsível relacionada à sua atividade.
- 11.23. Comunicar imediatamente ao Setor de Nutrição e Dietética qualquer fato que possa comprometer ou atrasar a entrega, informando a causa, a previsão de regularização e as providências adotadas para evitar a interrupção do abastecimento.
- 11.24. A comunicação de eventual dificuldade não afastará a responsabilidade pelo cumprimento das entregas, salvo ocorrência devidamente comprovada e reconhecida pelo CONDERG como caso fortuito ou força maior.
- 11.25. Substituir, no prazo estabelecido, os produtos recusados por desconformidade de item, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, quantidade, peso, qualidade, frescor, maturação, textura, odor, acondicionamento, transporte ou qualquer outra exigência.

11.26. Complementar, no mesmo prazo fixado para a substituição, as quantidades ou os pesos entregues a menor, sem qualquer custo adicional.

11.27. Retirar os produtos rejeitados no momento da substituição ou no prazo determinado pelo responsável pelo recebimento, promovendo sua destinação adequada.

11.28. Não substituir variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho, origem, produtor, distribuidor, unidade de fornecimento, apresentação ou qualquer característica do produto registrado sem autorização prévia e expressa do responsável técnico do CONDERG.

11.29. Não transferir integralmente a terceiro o fornecimento dos itens adjudicados sem autorização prévia do CONDERG, permanecendo responsável pela origem, pela qualidade e pela regularidade dos produtos.

11.30. Permanecer integralmente responsável pelo transporte e pela qualidade dos produtos quando utilizar veículo, transportadora, produtor, distribuidor ou beneficiador pertencente a terceiro.

11.31. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

11.32. Manter válidos o alvará ou a licença sanitária e os demais documentos exigidos para o armazenamento, a distribuição, o beneficiamento, o transporte e a comercialização dos produtos.

11.33. Apresentar, sempre que solicitado, ficha técnica, rótulo, documento de origem, informação de rastreabilidade, certificado de classificação, licença sanitária e demais comprovantes relacionados à qualidade e à segurança dos produtos.

11.34. Permitir e colaborar com as atividades de fiscalização do CONDERG, fornecendo as informações, os documentos e os esclarecimentos solicitados pelo gestor ou pelos fiscais.

11.35. Manter atualizados o endereço, o correio eletrônico, os telefones, os dados bancários e os responsáveis pelo recebimento das comunicações e das programações.

11.36. Emitir duas Notas Fiscais distintas relativas aos produtos efetivamente entregues, ainda que decorrentes da mesma A.F., observando a seguinte separação:

a) uma Nota Fiscal correspondente aos produtos destinados ao Hospital Regional de Divinolândia, equivalentes a 80% (oitenta por cento) do fornecimento; e

b) uma Nota Fiscal correspondente aos produtos destinados ao Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias, equivalentes a 20% (vinte por cento) do fornecimento.

11.36.1. Cada Nota Fiscal deverá conter o número da respectiva A.F., a identificação da unidade destinatária, a descrição dos itens, as unidades de fornecimento, as quantidades efetivamente entregues, os valores unitários e totais, o período do fornecimento e as demais informações necessárias à conferência, à liquidação e ao pagamento.

11.36.2. As quantidades e os valores indicados em cada Nota Fiscal deverão corresponder aos produtos efetivamente separados e destinados a cada unidade, de acordo com a programação encaminhada pelo Setor de Nutrição e Dietética.

11.36.3. Para os itens fornecidos por peso, as Notas Fiscais deverão considerar o peso líquido efetivamente recebido e aceito em cada unidade, excluída a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento.

11.36.4. Quando a aplicação dos percentuais de 80% e 20% resultar em quantidade fracionária incompatível com a unidade de fornecimento, o ajuste de arredondamento será indicado pelo CONDERG na A.F., na programação ou no documento de conferência, sem alteração do quantitativo e do valor totais.

11.36.5. A emissão de Nota Fiscal única, sem a separação entre o Hospital Regional de Divinolândia e o Solar das Magnólias, será considerada irregularidade documental e impedirá a liquidação da despesa até que a contratada providencie o cancelamento, a correção ou a substituição do documento fiscal, sem ônus para o CONDERG.

11.36.6. A divisão estabelecida neste item possui finalidade administrativa, contábil e orçamentária e não altera a responsabilidade integral da contratada pelo fornecimento dos itens que lhe forem adjudicados.

11.36.7. As Notas Fiscais somente deverão ser emitidas após o fornecimento e deverão corresponder aos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos.

11.36.8. A contratada deverá cancelar, corrigir ou substituir as Notas Fiscais que contenham erro de item, unidade de fornecimento, quantidade, peso, preço, CNPJ, destino, A.F. ou qualquer outra informação necessária à liquidação.

11.37. Emitir as Notas Fiscais em conformidade com o CNPJ indicado na A.F. e informar conta bancária de sua titularidade, vinculada ao mesmo CNPJ, para realização do pagamento exclusivamente por transferência bancária.

11.38. Não emitir boleto bancário nem indicar conta pertencente a terceiro para recebimento dos valores decorrentes do fornecimento.

11.39. Responder pelos danos causados ao CONDERG, aos pacientes, aos acompanhantes ou a terceiros em decorrência de produto impróprio, contaminado, adulterado, entregue em desacordo ou transportado inadequadamente, quando houver dolo ou culpa da contratada.

11.40. Cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, ambientais, sanitárias e de segurança relacionadas à execução.

11.41. Manter os empregados envolvidos na seleção, no acondicionamento, no transporte e na entrega devidamente orientados e em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades desempenhadas.

11.42. Preservar o sigilo das informações eventualmente acessadas durante a execução e utilizar os dados fornecidos pelo CONDERG exclusivamente para o cumprimento das obrigações assumidas.

11.43. Não interromper, suspender ou reduzir unilateralmente o fornecimento em razão de divergência administrativa, pedido de reajuste, revisão de preços ou qualquer outra pendência, enquanto não houver decisão formal do CONDERG que autorize medida diversa.

11.44. Cumprir as determinações do gestor e dos fiscais, desde que compatíveis com o edital, com este Termo de Referência, com a Ata de Registro de Preços e com a legislação aplicável.

12. Obrigações do CONDERG

12.1. Emitir a A.F. com a identificação dos itens autorizados, dos quantitativos máximos, do período de fornecimento, do local ou dos locais de entrega e das demais informações necessárias à execução.

12.2. Encaminhar a A.F. ao endereço eletrônico informado pela detentora da Ata de Registro de Preços, mantendo o respectivo comprovante de envio no processo administrativo.

12.3. Informar à contratada, por meio do Setor de Nutrição e Dietética, os itens e as quantidades a serem entregues, dentro da antecedência operacional e pelo canal institucional estabelecido na A.F. ou na programação.

12.4. Informar separadamente as quantidades destinadas ao Hospital Regional de Divinolândia e ao Solar das Magnólias, quando necessária a identificação individual dos produtos, dos volumes e das Notas Fiscais.

12.5. Comunicar, com a antecedência operacional possível, as alterações na programação decorrentes da ocupação hospitalar, do número de pacientes e acompanhantes, das modificações de cardápio, das prescrições dietéticas ou de outras necessidades assistenciais.

12.6. Disponibilizar à contratada as informações indispensáveis ao correto cumprimento do fornecimento, incluindo os contatos institucionais, os endereços, os setores responsáveis, os horários e as regras de acesso aos locais de entrega.

12.7. Permitir o acesso dos empregados e dos veículos da contratada às dependências destinadas ao recebimento, desde que devidamente identificados e observadas as normas internas de segurança, higiene e circulação.

12.8. Designar formalmente o gestor e os fiscais responsáveis pelo acompanhamento da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

- 12.9. Receber provisoriamente os produtos no momento de cada entrega, realizando a conferência inicial das Notas Fiscais, da A.F., dos itens, das quantidades ou dos pesos, das caixas e embalagens, das condições do veículo e da integridade aparente dos produtos.
- 12.10. Realizar o recebimento definitivo após verificar a conformidade dos produtos com este Termo de Referência, com o Anexo I, com a proposta, com as amostras aprovadas, quando houver, e com a respectiva A.F.
- 12.11. Verificar, sempre que necessário, a variedade, o tipo, a classificação, o calibre, o tamanho, o peso líquido, a quantidade, o grau de maturação, o frescor, a aparência, a coloração, a textura, a firmeza, o odor, o acondicionamento e as condições sanitárias dos produtos.
- 12.12. Disponibilizar balança ou outro instrumento adequado para a conferência do peso dos produtos quando a verificação for realizada no recebimento pelo CONDERG.
- 12.13. Excluir a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento para fins de apuração do peso líquido recebido.
- 12.14. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações, registrando o item, a quantidade ou o peso e a irregularidade constatada.
- 12.15. Comunicar imediatamente à contratada a rejeição de produtos, a diferença de quantidade ou peso, o atraso ou qualquer outra irregularidade, indicando o prazo para substituição, complementação ou regularização.
- 12.16. Disponibilizar os produtos rejeitados para retirada pela contratada, preservando-os somente pelo período necessário à substituição, à documentação da ocorrência ou à adoção das providências cabíveis.
- 12.17. Acompanhar o cumprimento das entregas programadas, inclusive aos sábados, domingos e feriados quando houver solicitação, registrando atrasos, interrupções, substituições, diferenças de peso ou quantidade e demais ocorrências relevantes.
- 12.18. Manter controle atualizado dos quantitativos autorizados, das quantidades efetivamente recebidas, dos saldos disponíveis, do período de fornecimento e dos valores correspondentes a cada A.F.
- 12.19. Controlar os quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preços, de forma a impedir aquisições superiores aos limites estabelecidos.
- 12.20. Registrar no processo administrativo as comunicações, notificações, ocorrências, avaliações, documentos e providências relacionadas à execução.
- 12.21. Solicitar à contratada, quando necessário, ficha técnica, rótulo, documento de origem, informação de rastreabilidade, certificado de classificação, licença sanitária e demais documentos relacionados à qualidade e à segurança dos produtos.
- 12.22. Prestar os esclarecimentos solicitados pela contratada quando necessários ao cumprimento das obrigações, desde que não impliquem alteração indevida das condições do edital, da proposta ou da Ata de Registro de Preços.
- 12.23. Não praticar atos de gestão interna da contratada nem interferir na organização de seus empregados, fornecedores, equipamentos, veículos, armazenamento, transporte ou demais meios utilizados na execução.
- 12.24. Atestar as Notas Fiscais somente após a verificação do fornecimento efetivamente realizado, da separação entre as unidades destinatárias e da regularidade da documentação apresentada.
- 12.25. Efetuar o pagamento correspondente aos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos, após a regular liquidação da despesa e dentro do prazo estabelecido.
- 12.26. Não efetuar pagamento de produtos rejeitados, não entregues, entregues em quantidade superior à solicitada ou em desacordo com a A.F.
- 12.27. Solicitar o cancelamento, a correção ou a substituição das Notas Fiscais emitidas em desacordo com as quantidades, os pesos, os valores, os CNPJs, as unidades destinatárias ou as demais condições estabelecidas.

12.28. Notificar formalmente a contratada sobre os descumprimentos verificados e conceder prazo para manifestação ou regularização, quando cabível.

12.29. Adotar as providências administrativas necessárias para evitar a interrupção da alimentação dos pacientes e dos acompanhantes que possuam direito ao recebimento de refeições quando houver falha no fornecimento.

12.30. Instaurar o procedimento administrativo adequado para apuração das irregularidades e aplicação das medidas e sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.31. Exigir o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente causados pela contratada em decorrência de atraso, interrupção, produto impróprio, contaminação, entrega divergente ou qualquer outra falha que lhe seja imputável.

12.32. Cumprir as demais obrigações previstas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.

13. Gestão e fiscalização

13.1. A execução será acompanhada por gestor e fiscal ou fiscais formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O fiscal técnico verificará a conformidade dos gêneros hortifrutigranjeiros com as especificações estabelecidas; o setor responsável pelo recebimento realizará a conferência física e documental; e o gestor coordenará os prazos, as comunicações, os pagamentos, os saldos e as providências administrativas.

13.3. A fiscalização compreenderá, conforme necessário, a verificação dos itens, das variedades, dos tipos, das classificações, dos calibres, dos tamanhos, dos pesos líquidos, das quantidades, dos graus de maturação, do frescor, da aparência, da coloração, da textura, da firmeza, do acondicionamento, do transporte e das condições sanitárias.

13.4. O gestor e os fiscais poderão solicitar documentos, esclarecimentos, substituições, complementações e correções necessários ao cumprimento do edital, deste Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços e das A.F.

13.5. As ocorrências deverão ser registradas no processo administrativo, com indicação da data, da entrega, do item, da quantidade ou do peso, da irregularidade constatada, das evidências disponíveis, da comunicação encaminhada à contratada e da solução adotada.

13.6. A reincidência de atrasos, diferenças de peso ou quantidade, produtos fora do padrão, maturação inadequada, problemas de qualidade, transporte irregular ou necessidade frequente de substituições deverá ser comunicada ao gestor para avaliação das medidas cabíveis.

13.7. A fiscalização não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da contratada pela origem, pela seleção, pela qualidade, pela integridade, pelo acondicionamento, pelo transporte e pela segurança dos produtos fornecidos.

13.8. As determinações da fiscalização deverão observar as condições estabelecidas no edital e não poderão alterar unilateralmente o objeto ou criar obrigação estranha à contratação.

14. Vigência e formalização da contratação

14.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, e poderá ser prorrogada por igual período, desde que haja previsão no edital e na ata e seja comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

14.2. A prorrogação dependerá da concordância dos fornecedores, da persistência da necessidade administrativa, da disponibilidade orçamentária, da demonstração da vantajosidade dos preços e de decisão fundamentada da autoridade competente.

14.3. No ato da prorrogação, poderá haver a renovação total ou parcial dos quantitativos originalmente registrados para o novo período, até o limite dos quantitativos inicialmente previstos, desde que essa possibilidade esteja expressamente prevista no edital e na Ata de Registro de Preços e tenha sido considerada no planejamento da contratação.

14.4. A renovação dos quantitativos também dependerá de justificativa da necessidade, demonstração da

vantajosidade, disponibilidade orçamentária e decisão fundamentada da autoridade competente, observada a orientação jurídica aplicável ao CONDERG.

14.5. A prorrogação da vigência não implicará renovação automática dos quantitativos, devendo a Administração decidir expressamente sobre sua renovação total ou parcial.

14.6. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços durante o respectivo período de vigência, ressalvada a renovação autorizada para o novo período, quando atendidas as condições estabelecidas nos itens anteriores.

14.7. A existência de preços registrados não obrigará o CONDERG a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

14.8. As aquisições decorrentes da Ata serão formalizadas mediante A.F. ou instrumento equivalente, observados os quantitativos registrados, os saldos disponíveis e as condições estabelecidas no edital.

15. Reajuste, revisão e equilíbrio econômico-financeiro

15.1. Os preços poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado ou da proposta, conforme definido no edital, mediante aplicação do IPCA ou de outro índice expressamente estabelecido no instrumento convocatório.

15.2. O reajuste dependerá de solicitação da contratada quando assim estabelecido no edital e será aplicado somente após o preenchimento dos requisitos legais e contratuais.

15.3. A revisão dos preços registrados por fato extraordinário observará a Lei Federal nº 14.133/2021 e dependerá de requerimento instruído com prova do evento, do nexo causal e do impacto efetivo sobre os custos dos itens afetados.

15.4. A solicitação de revisão deverá ser acompanhada de documentos contemporâneos e idôneos, tais como notas fiscais de aquisição, documentos de produtores ou distribuidores, tabelas oficiais, cotações, comprovantes de custos e outros elementos capazes de demonstrar a alteração alegada.

15.5. A sazonalidade normal dos gêneros hortifrutigranjeiros, as oscilações ordinárias de oferta e demanda, as variações previsíveis de safra, as alterações usuais de preços e os demais riscos próprios do mercado deverão ser considerados na elaboração da proposta e não justificarão, isoladamente, a revisão dos preços registrados.

15.6. A mera apresentação de notícias, declarações genéricas, índices sem relação direta com o item ou documentos produzidos unilateralmente não será suficiente para demonstrar o desequilíbrio econômico-financeiro.

15.7. O pedido de revisão não autorizará a contratada a interromper, suspender ou reduzir unilateralmente o fornecimento enquanto não houver decisão formal do CONDERG.

15.8. A alteração ou a atualização dos preços registrados seguirá o procedimento previsto no edital, na Ata de Registro de Preços e na regulamentação adotada pelo CONDERG.

15.9. Caso o preço registrado se torne superior ao praticado no mercado, o CONDERG convocará a contratada para negociar sua redução, observados os procedimentos estabelecidos no edital e na regulamentação aplicável.

16. Pagamento

16.1. O pagamento será efetuado até o dia 28 (vinte e oito) do mês subsequente ao fornecimento, após o recebimento definitivo dos produtos, o ateste das Notas Fiscais e a regular liquidação da despesa.

16.2. As Notas Fiscais somente deverão ser emitidas após o fornecimento e deverão corresponder aos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos pelo CONDERG.

16.3. A contratada deverá emitir duas Notas Fiscais distintas, ainda que referentes à mesma A.F., observando a seguinte separação:

a) uma Nota Fiscal relativa aos produtos destinados ao Hospital Regional de Divinolândia, correspondente a 80% (oitenta por cento) do fornecimento; e

b) uma Nota Fiscal relativa aos produtos destinados ao Setor de Cuidados Prolongados Neurológicos – Solar das Magnólias, correspondente a 20% (vinte por cento) do fornecimento.

16.4. Cada Nota Fiscal deverá indicar:

- a) o número da Ata de Registro de Preços;
- b) o número da respectiva A.F.;
- c) a identificação da unidade destinatária;
- d) o período ou a competência do fornecimento;
- e) a descrição dos itens;
- f) as unidades de fornecimento;
- g) as quantidades ou os pesos líquidos efetivamente entregues;
- h) os valores unitários e totais;
- i) o CNPJ da contratada; e
- j) os dados bancários necessários ao pagamento.

16.5. As quantidades e os valores indicados em cada Nota Fiscal deverão corresponder aos produtos efetivamente separados, entregues, recebidos e aceitos em cada unidade, de acordo com a programação encaminhada pelo Setor de Nutrição e Dietética.

16.6. Para os itens fornecidos por quilograma, o faturamento deverá considerar o peso líquido efetivamente recebido e aceito, excluída a tara das caixas, embalagens, recipientes, amarrações e demais materiais utilizados no acondicionamento.

16.7. Quando a aplicação dos percentuais de 80% e 20% resultar em quantidade fracionária incompatível com a unidade de fornecimento, o ajuste de arredondamento será indicado pelo CONDERG na A.F., na programação ou no documento de conferência, preservados o quantitativo e o valor totais.

16.8. A emissão de Nota Fiscal única, sem a separação entre o Hospital Regional de Divinolândia e o Solar das Magnólias, será considerada irregularidade documental e impedirá o ateste e a liquidação da despesa até a regularização.

16.9. A contratada deverá cancelar, corrigir ou substituir as Notas Fiscais que contenham erro de item, unidade de fornecimento, quantidade, peso, preço, CNPJ, unidade destinatária, A.F. ou qualquer outra informação necessária à liquidação.

16.10. A divisão das Notas Fiscais possui finalidade administrativa, contábil e orçamentária e não altera a responsabilidade integral da contratada pelo fornecimento dos itens que lhe forem adjudicados.

16.11. O ateste de uma Nota Fiscal não implicará aprovação automática da outra, devendo cada documento ser conferido e liquidado de acordo com o fornecimento correspondente.

16.12. O pagamento será realizado exclusivamente por transferência bancária para conta de titularidade da contratada, vinculada ao mesmo CNPJ constante das Notas Fiscais.

16.13. Não será admitido pagamento por boleto bancário, em conta de terceiros ou por qualquer outra forma diversa da transferência bancária estabelecida.

16.14. Não serão pagos produtos rejeitados, não entregues, entregues em quantidade ou peso superior ao solicitado, fornecidos em desacordo com a A.F. ou que não estejam devidamente comprovados.

16.15. Havendo erro, irregularidade ou pendência que impeça a liquidação, o pagamento ficará suspenso até a regularização, reiniciando-se a contagem do prazo após a apresentação da documentação correta, sem ônus para o CONDERG.

16.16. A contratada não poderá cobrar juros, multa, atualização monetária ou qualquer encargo em razão do

período necessário à correção de irregularidade que lhe seja imputável.

17. Seleção do fornecedor

17.1. O fornecedor será selecionado mediante Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com fundamento no art. 28, inciso I, e nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, pelo critério de julgamento de menor preço por item.

17.2. A proposta será examinada quanto ao preço, à exequibilidade e à conformidade técnica com as especificações e as condições estabelecidas para cada item.

17.3. A análise da proposta considerará a unidade de fornecimento, a variedade, o tipo, a classificação, o calibre, o tamanho, o peso, a apresentação e as demais características exigidas no Anexo I.

17.4. Poderão ser solicitados ao licitante provisoriamente vencedor ficha técnica, rótulo, documento de origem, informação de rastreabilidade, certificado, licença sanitária, amostra ou esclarecimentos necessários à aceitação da proposta.

17.5. A exigência de amostra observará os critérios, os prazos e os procedimentos estabelecidos no item 7 deste Termo de Referência.

17.6. A habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica observará as exigências da Lei Federal nº 14.133/2021 e do edital.

17.7. A desclassificação ou a inabilitação para determinado item não prejudicará a participação do licitante nos demais itens para os quais tenha apresentado proposta, desde que atendidas as respectivas exigências.

18. Qualificação técnica

18.1. O licitante deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem o fornecimento satisfatório de gêneros hortifrutigranjeiros ou de alimentos perecíveis compatíveis com o objeto, com entregas parceladas ou contínuas e em condições e prazos semelhantes aos previstos.

18.2. Será admitida a soma de atestados para comprovação da capacidade técnica, desde que os documentos, em conjunto, demonstrem aptidão suficiente para o fornecimento dos itens ofertados.

18.3. Não será exigida experiência anterior específica com hospitais, órgãos públicos ou com o CONDERG, desde que a capacidade para o fornecimento do objeto esteja devidamente comprovada.

18.4. O licitante deverá apresentar licença ou alvará sanitário vigente do estabelecimento responsável pelo armazenamento, pela distribuição, pelo beneficiamento ou pela comercialização dos produtos, quando exigido pela legislação aplicável à atividade.

18.5. Quando o transporte depender de licença, autorização ou documento sanitário específico, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação no momento exigido pelo edital.

18.6. Caso algum documento sanitário seja legalmente dispensado, o licitante deverá apresentar declaração ou documento do órgão competente que comprove a dispensa.

18.7. Não será exigida autorização de funcionamento, registro, notificação ou cadastro perante a ANVISA, o MAPA ou outro órgão quando a legislação aplicável ao produto ou à atividade não estabelecer essa obrigação.

18.8. O CONDERG poderá realizar diligências para verificar a autenticidade dos atestados, das licenças, das declarações e dos demais documentos apresentados.

18.9. As exigências de qualificação técnica deverão guardar pertinência e proporcionalidade com o objeto, sendo vedadas condições que restrinjam indevidamente a competitividade.

19. Infrações e sanções

19.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços, das A.F. ou das demais obrigações estabelecidas sujeitará a contratada às sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.2. Constituem hipóteses de descumprimento, entre outras:

- a) atraso ou ausência de entrega;
- b) interrupção injustificada do fornecimento;
- c) entrega em quantidade ou peso inferior ao solicitado;
- d) fornecimento de item, variedade, tipo, classificação, calibre, tamanho ou apresentação diferente daquela autorizada;
- e) entrega de produto excessivamente verde, maduro ou passado;
- f) entrega de produto murcho, ressecado, fermentado, brotado, esmagado, deteriorado, contaminado ou impróprio para consumo;
- g) transporte ou acondicionamento inadequado;
- h) não substituição dos produtos rejeitados no prazo estabelecido;
- i) emissão reiterada de Notas Fiscais em desacordo com o fornecimento; ou
- j) apresentação de documento ou informação falsa.

19.3. Poderão ser aplicadas, conforme a gravidade da conduta, as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, sem prejuízo da substituição dos produtos, da complementação das quantidades, do ressarcimento dos danos e do cancelamento do registro.

19.4. Os percentuais, as bases de cálculo e as hipóteses de aplicação das multas moratória e compensatória serão estabelecidos no edital, admitida sua aplicação conjunta com outras sanções legalmente cabíveis.

19.5. A aplicação de sanção não afastará a obrigação de substituir os produtos rejeitados, complementar as quantidades ou os pesos entregues a menor, corrigir os documentos fiscais e reparar os prejuízos causados.

19.6. As sanções serão aplicadas mediante processo administrativo, assegurados o contraditório, a ampla defesa, a proporcionalidade e a análise da gravidade, dos danos, das circunstâncias, dos antecedentes e das medidas adotadas pela contratada.

20. Matriz de riscos

20.1. Os principais riscos da contratação, sua alocação e as respectivas medidas de tratamento são os seguintes:

Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Medidas de tratamento
Atraso ou ausência de entrega programada	Média	Alto	Contratada	Manter estrutura, fornecedores e plano de contingência; realizar a entrega ou a substituição no prazo determinado, sem prejuízo das sanções
Interrupção em finais de semana ou feriados quando houver programação	Média	Alto	Contratada	Manter equipe, veículo, fornecedores e transporte disponíveis para atendimento da programação
Produto diferente da proposta ou da amostra aprovada	Média	Alto	Contratada	Realizar conferência prévia; rejeitar e substituir o produto sem custo adicional
Produto excessivamente verde, maduro ou passado	Média	Alto	Contratada	Selecionar previamente os produtos e realizar substituição no prazo determinado
Produto murcho, ressecado, esmagado, deteriorado ou impróprio	Média	Alto	Contratada	Realizar controle de qualidade, retirar e substituir os produtos
Divergência de peso líquido ou quantidade	Média	Médio	Contratada	Realizar pesagem e conferência prévias; complementar a diferença ou corrigir o

Risco	Probabilidade	Impacto	Responsável	Medidas de tratamento
				faturamento
Inclusão da tara das caixas ou embalagens no peso faturado	Média	Médio	Contratada	Emitir Nota Fiscal com base no peso líquido efetivamente recebido
Contaminação durante o armazenamento ou transporte	Baixa	Alto	Contratada	Cumprir as normas sanitárias, segregar produtos incompatíveis, recolher e substituir os itens afetados
Falha de fornecedor, veículo, equipamento ou pessoal	Média	Alto	Contratada	Manter fornecedores, veículos, equipamentos e pessoal alternativos
Variação sazonal ordinária dos preços	Alta	Médio	Contratada	Considerar a sazonalidade e os riscos normais do mercado na elaboração da proposta
Evento climático extraordinário e imprevisível	Baixa	Alto	Conforme apuração	Analisar eventual revisão mediante comprovação do fato, do impacto e do nexos causal
Erro na programação das quantidades	Baixa	Médio	CONDERG	Encaminhar a programação pelos canais oficiais e confirmar as alterações
Variação da demanda	Alta	Médio	CONDERG	Planejar e comunicar as necessidades, sem garantia de aquisição mínima
Esgotamento antecipado do quantitativo registrado	Média	Alto	CONDERG	Controlar os saldos e iniciar nova contratação em tempo hábil
Erro na emissão das Notas Fiscais ou na divisão de 80% e 20%	Média	Médio	Contratada	Cancelar, corrigir ou substituir os documentos antes do ateste e da liquidação
Ausência de substituição de produto rejeitado	Média	Alto	Contratada	Manter estoque e logística de contingência; substituir no prazo fixado
Incapacidade definitiva da contratada	Baixa	Alto	CONDERG e contratada	Convocar os remanescentes ou realizar nova contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis

20.2. A matriz de riscos não afastará as obrigações previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e nas A.F., nem transferirá ao CONDERG os riscos ordinários e próprios da atividade empresarial da contratada.

20.3. A sazonalidade normal, as oscilações ordinárias de oferta e demanda, as variações previsíveis de safra e as alterações usuais de preço constituem riscos da atividade da contratada e deverão ser consideradas na elaboração da proposta.

20.4. Os riscos extraordinários e imprevisíveis serão analisados conforme a legislação aplicável, mediante comprovação do fato, do impacto econômico efetivo e do nexos causal.

Divinolândia/SP, 18 de agosto de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **BIANCA MARIA DA SILVA JACOB TONETTI**
 Data: 19/08/2026 08:03:16-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

BIANCA MARIA DA SILVA JACOB TONETTI
Nutricionista