

## TERMO DE REFERÊNCIA DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

### 1. DEMANDANTE:

- 1.1. Demandante: Secretaria Municipal de Saúde de Oliveira de Fátima - TO.
- 1.2. Solicitante: DALMA DIAS REIS – Secretária de Saúde
- 1.3. Responsável: NEREU FONTES DA LUZ – Prefeito Municipal

### 2. OBJETO

2.1. Justifica-se a presente aquisição de Gêneros Alimentícios objetivando o bom funcionamento da cozinha, que tem como prioridade o preparo de café, chás, lanches, entre outros, para atender as necessidades diárias da Secretaria de Saúde e da Unidade Básica de Saúde, bem como suprir eventuais reuniões com Secretários, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc. Como também servir o café aos usuários do sistema de saúde de nosso município, tendo em vista que alguns pacientes saem de casa bem cedo e sequer tomam o seu café matinal, podendo ocasionar ou agravar o estado de saúde em que o mesmo se encontra, além de humanizar o atendimento aos que ali procuram.

### 3. DAS CONDIÇÕES, QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

3.1. A contratação é necessária e imprescindíveis para o preparo de café, chás, lanches, entre outros nos locais como na Unidade Básica de Saúde 'Valdemir Pitombeira da Costa, Secretaria Municipal de Saúde, bem como suprir eventuais reuniões com Secretários, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc. Como também servir o café aos usuários do sistema de saúde de nosso município, tendo em vista que alguns pacientes saem de casa bem cedo e sequer tomam o seu café matinal, podendo ocasionar ou agravar o estado de saúde em que o mesmo se encontra, além de humanizar o atendimento aos que ali procuram.

Item	Descrição	Unidade de medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	<b>UVAS PASSAS</b> Uva Passa preta sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes (Pct com <b>100g</b> )	PÇ	05	7,00	35,00
02	<b>AÇAFRÃO</b> Condimento, apresentação industrial, matéria-prima Açafirão, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses a partir da data de entrega do	KG	02	49,00	98,00

	produto. Embalagem de 500g				
03	<b>CALDO DE CARNE</b> , Caixa 12 cubos, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	12	8,39	100,63
04	<b>CALDO DE GALINHA</b> , Caixa com 12 cubos, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	12	8,39	100,63
05	<b>ALHO</b> - bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando <b>1 kg.</b>	KG	10	26,60	266,00
06	<b>BATATA INGLESA</b> Legume in natura, tipo Batata Inglesa, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.	KG	30	8,40	252,00
07	<b>CENOURA</b> Legume in natura, tipo Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg	KG	30	10,99	329,70
08	<b>CEBOLA in natura</b> , de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.	KG	15	7,50	112,50

09	<b>LARANJA</b> Fruta in natura, tipo Laranja espécie Pêra; de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	150	4,90	735,00
10	<b>MAÇÃ</b> Fruta in natura, tipo maçã, espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg.	KG	150,00	12,60	1.890,00
11	<b>MELANCIA</b> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	KG	150	7,99	1.198,50
12	<b>MELÃO AMARELO</b> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	KG	50	14,00	700,00
13	<b>PIMENTÃO VERDE</b> , Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde, características adicionais 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	01	15,40	15,40
14	<b>REPOLHO</b> Legume in natura, tipo repolho, espécie comum. De primeira	KG	10	7,00	70,00

	qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e bem desenvolvida coloração uniformes, devendo ser.				
15	<b>TOMATE</b> Legume in natura, tipo Tomate - aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo	KG	30	11,20	336,00
16	<b>BANANA NANICA</b> De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve estar limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração	KG	150	9,10	1.365,00
17	<b>MAMAO PAPAIA</b> , com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio de cerca de 200g, aroma e sabor da espécie. Sem fermentos ou defeitos graves. Fresco	KG	20	9,10	182,00
18	<b>UVA Rubi</b> , produtos frescos e com grau de maturação intermediária tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	KG	50	28,00	1.400,00
19	<b>MANDIOCA</b> mansa, produtos frescos e com grau de maturação intermediária lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não	KG	50	8,40	420,00

	deverá apresentar perfurações machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no Máximo 5,0 kg de peso líquido				
20	<b>POLPA DE FRUTA ACEROLA</b> Natural, sabor acerola, com <b>1KG</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	KG	200	14,50	2.900,00
21	<b>POLPA DE FRUTA CAJA</b> , sabor cajá, com <b>1KG</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	KG	200	25,20	5.040,00
22	<b>POLPA DE FRUTA GOIABA</b> Natural, sabor goiaba, com <b>1KG</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade	KG	200	14,00	2.800,00
23	<b>POLPA DE FRUTA MARACUJA</b> Natural, sabor Maracujá, com <b>1KG</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade	KG	200	48,00	9.600,00
24	<b>POLPA DE FRUTA TOMARINDO</b> Natural,	KG	200	27,50	5.500,00

	sabor Tamarindo com <b>1KG</b> , acondicionado em embalagem em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.				
25	<b>Carne Bovina CARNE MOÍDA</b> – tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.	KG	80	24,50	1.960,00
26	<b>CARNE BOVINA (PATINHO OU COXÃO DURO) CONGELADA</b> , cortadas em tiras. CARACTERÍSTICAS Carne de Primeira, sem osso, congelada, tipo Patinho ou Coxão Mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas ou substâncias contaminantes que possam alterar o produto, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverão ter as dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Deve ser congelada. COMPOSIÇÃO Isenta de cartilagem e sebo, Proteína: 15%. Deverá conter no mínimo 5% de gordura.	KG	80	26,60	2.128,00

	<p>Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>EMBALADO em pacote de 2kg cada</p>				
27	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> , Embalagem 1 kg, validade mínima 3 meses e data de embalagem no máximo 15 dias	KG	12	30,80	369,60
28	<b>BACON</b> defumado, validade de 3 meses e data de embalagem máximo 15 dias.	KG	20	28,00	560,00
29	<b>ARROZ</b> tipo I	KG	30	8,50	252,00
30	<b>Salsicha</b> tipo Hot Dog, a base de Carnes integrais bovinas/sal/água, conservado em salmoura, contendo data de Fabricação, validade e Ingredientes.	KG	50	12,60	630,00
31	<b>PEITO DE FRANGO</b> , semiprocessado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico	KG	60	15,26	915,60
32	<b>COXAO DE FRANGO</b> , semiprocessado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico.	KG	60	15,40	924,00
33	<b>QUEIJO, TIPO MUSSARELA</b> , de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em	KG	50	36,40	1.820,00

	vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.				
34	<b>APRESUNTADO</b> fatiado, de primeira qualidade, embalado em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento	KG	20	21,00	420,00
35	<b>MOLHO DE TOMATE</b> , tradicional pacote com 340 grama, em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento.	UN	20	2,10	42,00
36	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , em sachê, pacote com 300G em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento	UN	20	15,40	308,00
37	<b>MACARRÃO SPAGHETTI OU PARAFUSO</b> , 500 gramas em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento.	UN	50	3,35	167,30
38	<b>OLEO DE SOJA VEGETAL</b> , 900 ml	UN	20	7,70	154,00
39	<b>LEITE INTEGRAL</b> , de caixinha ou saquinho 1 litro, com estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.	UN	30	6,99	209,70
40	<b>MARGARINA</b> , cremosa com sal, pote com 1 KG	UN	10	19,60	196,00

41	<b>FLOCAO DE MILHO</b>	UN	50	2,80	140,00
42	<b>LEITE CONDENSADO</b> , caixa com 395 G	UN	30	8,12	243,00
43	<b>PIRULITOS</b> , sortidos 800g	PCT	50	21,00	1.050,00
44	<b>Pipoca doce</b> , fardo com 50 pacotinho de 25 g	FD	100	56,00	5.600,00
45	<b>BALINHA</b> , mole mastigável, sortidas, pacote com 500 gramas	PCT	80	9,10	728,00
46	<b>Café torrado e moído</b>	PCT	60	9,09	545,00
47	<b>Açúcar</b> , pacote de 5 kilos	PCT	100	12,73	1.273,00
48	<b>SAL refinado</b> , pacote de 1 kg	UN	10	3,50	35,00
49	<b>SAL GROSSO</b> , pacote de 1 kg	UN	10	2,80	28,00
50	<b>OVO de galinha</b> , devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades	DZ	300	9,50	2.850,00

3.2. Considerando o disposto no art. 23 da lei nº 14.133/2021, foi feita pesquisas de preços de contratações semelhantes por meio idôneo com objetos de mesma natureza, através do site do Tribunal de Contas do Estado do Tocantins por meio do sistema SICAP – LCO, para constatar que proposta apresentada esta compatível com os preços praticados no mercado, e ficou comprovado que a proposta do prestador de serviços é bem vantajosa para administração.

#### 4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**4.1.** O presente termo de referência está fundamentado nos artigos 6º, inciso XXIII, art. 72º e art. 75º da lei nº. 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.871, de 29 de dezembro de 2023, que dispõe sobre a atualização dos valores estabelecidos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e Decretos Municipais que regulamenta aplicação da lei nº 14.133/2021 no âmbito do município de Oliveira de Fátima, Estado do Tocantins.

**4.2.** A contratação dos serviços tem como finalidade primordial atender as demandas da secretaria municipal de saúde

Visa a da prestação de contas, conforme lei complementar nº 141/2012, art. 34.

## **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO, CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

5.1. A escolha da prestação dos serviços que compõem a proposta de solução, através de compra direta, Dispensa de Licitação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, justifica - se em função dos custos de serviços, inferiores a R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois centavos) e suas alterações, conforme Decreto nº 11.871, de 29 de dezembro de 2023 e ainda verifica-se que a presente demanda não ultrapassa o limite orçamentário relativos às contratações do mesmo ramo de atividade já realizados neste exercício.

5.2. A solução encontrada, para prestação dos serviços é necessária para uma boa gestão, tendo em vista que este tipo de contratação depende do grau de confiabilidade que transmite com o histórico de seu trabalho em outras Municipalidades, de modo a tranquilizar a Administração quanto a dispor de serviços de qualidade e com a eficiência necessária para atender, a contento, os relevantes interesses do Município.

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

6.1. Os serviços objeto do presente contrato serão executados pelo profissional contratado, com requisitos mínimos especificados, conforme a seguir:

- a) A empresa a ser contratada deverá ser habilitada a suprir os requisitos necessários ao oferecimento de suporte técnico e humano para prestação dos serviços propostos.
- b) Os trabalhos deverão contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios para a secretaria municipal de saúde de Oliveira de Fatima- TO.
- c) Toda documentação produzida relativa ao objeto deste Termo de Referência será de propriedade da prefeitura municipal de Oliveira de Fátima e será entregue, na forma impressa e em meio magnético.
- d) A contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, em cumprimento ao disposto no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, publicada no DOU de 20/01/2010.
- e) Adoção de procedimentos racionais quando da utilização dos recursos a serem utilizados durante a execução das rotinas do serviço, observando-se a necessidade, oportunidade e economicidade dos recursos;

## **7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.1. As atividades de prestação de serviços deverão ser prestadas conforme especificações constantes deste Termo de Referência, compreendendo as

seguintes atividades:

- a) Os trabalhos deverão contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios para a secretaria municipal de saúde de Oliveira de Fatima – TO.

## **8. MODO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **8.1. DO PRAZO CONTRATUAL**

- 8.1.1. O prazo de vigência da contratação vigorará a partir da data de sua assinatura, ficando adstrito aos créditos orçamentários.
- 8.1.2. A empresa contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsto no Art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

### **8.2. DO PAGAMENTO**

- 8.2.1. O pagamento será efetuado após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária, através do Banco do Brasil S/A, até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de nota fiscal/fatura, devidamente certificada pelo setor competente, prazo necessário para tramitação do processo nos setores internos desta Secretaria, embora o pagamento possa ser realizado antes desse limite temporal.
- 8.2.2. A Nota Fiscal deverá vir acompanhada das certidões relacionadas abaixo:
  - a) Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros-CND;
  - b) Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
  - b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
  - c) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT) ou Certidão de Débito Trabalhista Positiva com efeito de Negativa;
  - d) Bem como outras certidões que vierem a ser obrigatórias por lei, desde que tenham correlação com o objeto, devendo ser apresentados todos esses documentos dentro dos respectivos prazos de validade.

8.2.3. No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes;

### **8.3. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

Conforme art. 117 da Lei 14.133/2021

8.3.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, conforme o disposto no art. 117 da lei 14.133/2021.

8.3.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, conforme tabela abaixo.

<b>NOME</b>	<b>MATRICULA</b>
Laiane Soares Parente	1052

8.3.3. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes a prestação dos serviços deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Contratante.

## **9. DO REAJUSTE**

9.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

9.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano.

9.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgada o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

9.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de

qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

9.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes com a contratação do objeto desta dispensa de licitação correrão por conta das dotações orçamentárias alocadas a Prefeitura Municipal de Oliveira de Fátima - TO aprovadas em Lei, na seguinte função Programática:

<b>DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b>	10.305.1005.2125
<b>Elemento de Despesa</b>	3.3.90.30
<b>Fonte de Recurso</b>	1.600.0000.000000- Transferência Fundo a Fundo de Recurso do SUS Provenientes
<b>DC</b>	421

## 11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. A escolha, entre os diversos interessados, será por aquele que apresentar a proposta mais vantajosa para a celebração do contrato da prestação de serviço, de acordo com critérios objetivos de julgamento previamente estabelecidos neste Termo de Referência, considerando as medidas socioambientais em todas as suas fases, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, via de consequência, aos direitos humanos;

11.2. Poderão participar desta contratação empresas ou profissionais de ramos compatíveis com o objeto da licitação. A empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica, comprovando capacidade através de serviços similares já prestados.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (A)

As obrigações da **CONTRATADO (A)**:

12.1. Executar os serviços contratados valendo-se das melhores técnicas, zelo e ética, com garantia e qualidade, atendendo as especificações ou termos de referências, fornecidos pela Contratante, complementado com

a proposta apresentada, e entregá-los totalmente concluídos;

12.2. Cumprir fielmente o presente contrato, inclusive os prazos de execução dos serviços nos termos acordados, executando-os sobre sua inteira responsabilidade, apresentando relatórios de suas atividades, sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

12.3. Reparar, corrigir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços onde se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução;

12.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação ou contratação direta;

12.6. Responsabilizar-se pelos danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrente de sua culpa ou dolo, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento efetuado pela CONTRATANTE;

12.7. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do fornecimento dos serviços, transportes, locomoção, alimentação, hospedagem e estadia de pessoal, pagamentos de seguros, tributos, encargos, impostos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista e previdenciária;

12.8. A regra do item antecedente não é aplicável quando o CONTRATADO executar serviços fora de domicílio da CONTRATADO ou da sede do CONTRATANTE, mas no interesse do CONTRATANTE, ocasião em que o CONTRATANTE arcará com todas as despesas necessárias ao cumprimento da tarefa empreendida.

### **13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

As obrigações da **CONTRATANTE**:

13.1. Providenciar os pagamentos devidos ao CONTRATADO, nos prazos estipulados, e de acordo com as Notas Fiscais/Faturas emitidas e atestados a prestação dos serviços pelo responsável pela fiscalização.

13.2. Fiscalizar e acompanhar a prestação dos serviços, por intermédio de servidor designado especialmente para este fim.

- 13.3. Comunicar ao CONTRATADO, através do executor designado, toda e quaisquer irregularidades ocorridas na prestação dos serviços e exigir as devidas providências que demandem do CONTRATADO.
- 13.4. Designar o responsável pelo acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços.
- 13.5. Atestar a execução da prestação dos serviços efetivamente realizada e conforme as especificações técnicas dos serviços.
- 13.6. Fornecer ao CONTRATADO os elementos necessários ao cumprimento do objeto, sejam documentos, relatórios, informações etc., sempre que se fizer necessário e assim que lhes for solicitado.
- 13.7. Arcar com todas as despesas e custas necessárias ao fiel desempenho do contrato e dele decorrentes.

#### **14. SUBCONTRATAÇÃO**

- 14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### **15. DA VIGÊNCIA**

- 15.1. O prazo de vigência desta contratação dar-se-á a partir da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2024. Os contratos regidos pela lei nº 14.133/2021 poderão ser prorrogado se for o caso, conforme o disposto no art. 105 a 107 da lei nº 14.133/2021.

#### **16. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

- 16.1. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas conforme o art. 124 da lei 14.133/2021;
- 16.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do **caput** do art. 124 da Lei 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento) conforme art. 125 da lei 14.133/2021;
- 16.3. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês conforme art. 132 da lei

14.133/2021.

## **17. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 17.1. As infrações e sanções administrativa será aplicada ao contratado conforme o previsto nos artigos 155 e 156 da lei nº 14.133/2021;
- 17.2. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do art. 156 Lei nº 14.133/2021, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;
- 17.3. Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere ao item anterior será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

## **18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

- 18.1. Da aplicação das sanções previstas nos incisos I, II e III do art. 156 da Lei 14.133/2021 caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação conforme art. 166 da lei 14.133/2021;
- 18.2. O recurso de que trata o item anterior 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, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos;
- 18.3. Da aplicação da sanção prevista no inciso IV do art. 156 da lei 14.133/2021 caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado 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 conforme art. 167 da lei 14.133/2021;

## **19. DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO**

- 19.1. A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos Arts. 137 a 139 da Lei n.º 14.133/2021. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

## **20. DA PUBLICAÇÃO**

- 20.1. Para a eficácia da contratação a mesma deverá ser publicada conforme o disposto no art. 43 Inciso I e II do Decreto Municipal 102/2022 que regulamenta a aplicação da lei federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 no âmbito do município de Oliveira de Fátima – TO, Estado do Tocantins conforme segue:
- 20.2. Quando a divulgação obrigatória dos atos exigidos pela citada Lei Nº 14.133/2021 no PNCP se referir a aviso, autorização ou extrato, a publicidade dar-se-á através de sua publicação no Diário Oficial do Município e no Diário Oficial da União, sem prejuízo de sua tempestiva disponibilização no sistema de acompanhamento de contratações do Tribunal de Contas local, se houver;
- 20.3. Quando a divulgação obrigatória dos atos exigidos pela citada Lei Nº 14.133/2021 no PNCP se referir a inteiro teor de documento, edital, contrato ou processo, a publicidade dar-se-á através de sua disponibilização integral e tempestiva no Portal da Transparência do Município, sem prejuízo de eventual publicação no sistema de acompanhamento de contratações do Tribunal de Contas local, se houver.

## **21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 21.1. O presente termo de referência elaborado pela equipe técnica de contratação segue aprovado e assinado pelo responsável da unidade administrativa solicitante da demanda.

Oliveira de Fátima - TO – TO, 09 de fevereiro de 2024.

**DALMA DIAS REIS**  
Secretária de Saúde