



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Instituto Estadual do Ambiente
Diretoria de Biodiversidade, Áreas Protegidas e Ecossistemas

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO:

Aquisição de frutas, legumes, verduras e outros alimentos utilizadas pelo CENTRO DE PRIMATOLOGIA DO RIO DE JANEIRO (CENPRI / INEA) na alimentação de primatas, conforme especificações contidas no presente documento.

2 – DA JUSTIFICATIVA:

O Centro de Primatologia do Rio de Janeiro (CENPRI / INEA) funciona sem interrupções desde 1979 com a finalidade principal de criação em cativeiro, reprodução e conservação de espécies de primatas brasileiros raros ou ameaçados de extinção. O Centro tem seu funcionamento regulamentado pelo IBAMA (Autorização de Manejo nº 82967) para criação científica de fauna brasileira para fins de pesquisa, conforme a IN IBAMA nº7 de 30 de abril de 2015, tendo autorização para criar, recriar, reproduzir e manter primatas da fauna silvestre nativa em cativeiro. O CENPRI também participa dos Planos de Ação Nacionais (PAN) para primatas ameaçados, elaborados pelo ICMBio, e está inserido em programas internacionais de manejo e conservação de primatas ameaçados de extinção, como o mico-leão-dourado. Além disso, o CENPRI assessoria o IBAMA e ICMBio em ações de manejo e intervenção relacionadas aos primatas no Estado, como projetos de reintrodução de espécies e de controle de primatas exóticos invasores.

Dessa forma, o CENPRI/INEA tem a responsabilidade de garantir o fornecimento de uma dieta balanceada específica para as necessidades nutricionais dos animais sob a sua tutela, garantindo sua sobrevivência em cativeiro, bem como crescimento, desenvolvimento e reprodução. O propósito de propagar essas espécies em cativeiro é garantir que existam populações geneticamente viáveis para o repovoamento de áreas preservadas, bem como gerar conhecimento e dados científicos que possam ser utilizados no manejo das populações de espécies ameaçadas, tanto em cativeiro quanto no ambiente natural. Em paralelo, no Centro também são realizados estudos epidemiológicos de algumas doenças infecciosas de interesse em saúde pública, como a malária autóctone, febre amarela, bem como a restauração da biota local e a capacitação profissional, atendendo a demandas na área ambiental e correlata. O CENPRI realiza pesquisas em parceria com diversas instituições científicas como a FIOCRUZ, UFF, UERJ, UFRJ, UFPB, UNICAMP, UFSCar e UNESP Rio Claro.

Estudos científicos comprovam que animais selvagens em cativeiro necessitam de alimentação extremamente balanceada, já que não dispõe do seu habitat natural para selecionar diferentes fontes de nutrientes. Cada espécie tem níveis de exigências particulares, pois evoluíram ocupando nichos florestais diferenciados e assim as oportunidades de acesso a insetos, pequenos vertebrados, frutos diversos, folhas e flores também são diferentes. Além disso, cada espécie tem a sua dieta específica, com base nas características fisiológicas. Atualmente o CENPRI possui um plantel com cerca de 350 primatas de 31 espécies diferentes, cada uma com as suas particularidades alimentares.

Por esse motivo, o sistema de alimentação no CENPRI é bastante complexo, com dieta diferenciada para cada espécie e variações nos casos de fêmeas gestantes ou de animais com algum desequilíbrio nutricional. **Diariamente** são utilizados diversos produtos no preparo da alimentação que necessariamente é servida **duas vezes ao dia**. O fornecimento da alimentação é **contínuo** durante todos os dias do ano, não podendo ser interrompido sob o risco de morte dos animais, já que se encontram em cativeiro, sem acesso a recursos naturais.

3 – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

3.1 Os produtos cotados deveram atender às condições de exatidão de todas as especificações e padrões solicitados, descritos neste quadro de especificações do presente Termo de Referência.

3.2 Objeto da demanda, segundo o catálogo de matérias e serviços do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições do Estado do Rio de Janeiro (SIGA) é contemplado com a seguinte descrição:

ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANTIDADE
01	55494	ABACATE , de primeira qualidade, casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.740
02	94327	ABACAXI , in natura, não devendo apresentar lesões, nem conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, ou provocadas por insetos, com maturação própria para consumo.	UN	1.080
03	56493	ABÓBORA , tipo japonesa, de primeira qualidade.	KG	864
04	16955	AGRIÃO (maço), com folhas íntegras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	UN	4.320
05	59469	AMEIXA nacional de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	744
06	125584	AMENDOIM com casca in natura, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	480
07	94380	AVEIA EM FLOCOS FINOS embalagem com 250g.	PCT	720
08	9243	BATATA DOCE de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	540
09	7916	BANANA PRATA de primeira qualidade - tamanho de médio a grande, casca livre de fungos, em pencas com 60 a 70% de maturação.	KG	79.200
10	56999	BERINJELA de primeira qualidade, tamanho de médio a grande, casca lisa, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.440
11	94334	BETERRABA de primeira qualidade, tamanho de médio a grande; casca lisa sem indicio de germinação; isenta de sujidade e objetos estranhos.	KG	1.152
12	133498	BRÓCOLIS COMUM de primeira qualidade, colheita recente, fresco, adequado para consumo. Com folhas íntegras e coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	UN	4.032
13	137377	CAQUI tipo FUYU de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.008
14	125430	CASTANHA DO PARÁ inteira c/ casca, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	720
15	94335	CENOURA de primeira qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	1.620
16	85665	CHICÓRIA de primeira qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	UN	4.320

17	138625	COCO SECO de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	696
18	65469	COUVE-FLOR de primeira qualidade, colheita recente, fresco, adequado para consumo. Com folhas integras e coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	UN	4.320
19	57056	COUVE MANTEIGA , de primeira qualidade, com folhas integras e coloração totalmente verde, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	MÇ	4.320
20	137450	ESPINAFRE de primeira qualidade, colheita recente, fresco, adequado para consumo. Folhas com coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser entregue em sacos plásticos transparente de primeiro uso.	MÇ	3.600
21	55572	FARINHA LÁCTEA composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Embalagem com 400g.	EMB	864
22	65267	FLOCOS DE CEREAIS composto de cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Embalagem de 400g.	EMB	864
23	59674	GOIABA vermelha, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.044
24	9256	JILÓ de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	1.320
25	55499	LARANJA LIMA de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.440
26	67693	LEITE EM PÓ INTEGRAL . Embalagem íntegra de 400g, devidamente registrado e rotulado.	LATA	1.620
27	145894	LEITE EM PÓ , tipo para recém-nascidos SEM LACTOSE , enriquecido com ácido α -linolênico, ácido docosahexaenóico (DHA), ácido araquidônico (ARA), nucleotídeos, vitaminas e minerais. Embalagem de 400g íntegra, devidamente registrado e rotulado.	LATA	120
28	134147	MAÇÃ TIPO FUJI , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	2.880
29	57104	MAMÃO FORMOSA de primeira qualidade, fresco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	3.600
30	130318	MANGA TOMMY de primeira qualidade; com 60 a 80% de maturação; com tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta; sem manchas, rachaduras, danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	KG	1.440

31	55507	MELANCIA de primeira qualidade; com 60 a 80% de maturação; com tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; com polpa firme e intacta; sem manchas, rachaduras, danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.500
32	78174	MELÃO de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	3.060
33	57114	MILHO VERDE em espiga, de primeira qualidade, in natura, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1.872
34	127088	MOSTARDA de primeira qualidade, colheita recente, fresco, adequado para consumo. Folhas com coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser entregue em sacos plásticos transparente de primeiro uso.	MÇ	4.320
35	127057	ÓLEO DE MILHO embalado em recipientes íntegros contendo 900 ml, devidamente registrado e rotulado.	FR	312
36	10651	OVOS branco tipo extra. Embalados de forma que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Livre de rachaduras, lesões de origem física ou mecânica.	DZ	1.800
37	56873	OVOS DE CODORNA , Embalados de forma que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Livre de rachaduras, lesões de origem física ou mecânica. Bandeja com 30 unidades.	BDJ	1.440
38	75564	PÃO de forma integral fatiado. Embalagem, mínimo, 400g.	PCT	8820
39	82013	PASSA preta seca sem caroço.	KG	780
40	94338	PEPINO de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	1.704
41	94328	PERA WILLIAMS de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	684
42	127129	PINHÃO , isento de fungos e indícios de germinação.	KG	504
43	94349	REPOLHO verde; de primeira qualidade; fresco; firme; com tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvido; intacto, livre de rachaduras, lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1.980
44	80964	SUPLEMENTO ALIMENTAR composto de leite em pó desnatado, maltodextrina, leite em pó integral instantâneo (leite em pó integral e emulsificante lecitina de soja), sacarose, fosfato de magnésio dibásico, ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de dl-alfa tocoferol, sulfato de zinco, sulfato ferroso, niacinamida, sulfato de manganês, D-pantotenato de cálcio, sulfato cúprico, colecalciferol, acetato de retinol, iodeto de potássio, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, D-biotina, cloridrato de tiamina, riboflavina, fitomenadiona, ácido fólico, cloreto de cromo, aromatizante e corantes artificiais. Embalagem de 400g íntegra, devidamente registrado e rotulado.	EMB	540
45	56507	VAGEM TIPO MACARRÃO ou manteiga, de primeira qualidade, limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica	KG	720

46	137393	UVA TIPO MOSCATEL , primeira qualidade, limpa; tamanho e coloração uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	3.600
47	59478	MIUDO DE FRANGO (CORÇÃO)	KG	3.600
48	14898	FARELO DE TRIGO	KG	600
49	27205	GOMA ARABICA EM PÓ	KG	24
50	172688	JABUTICABA	KG	200
51	172689	ABIU	KG	100
52	172690	UMBU	KG	60
53	172691	SERIGUELA	KG	60
54	78185	CAJU	KG	100

4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1 Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

4.1.1 A adoção da adjudicação do menor preço global é admissível por se tratar de equipamentos de mesmas características, objeto comum. Não há prejuízos para a Administração Pública optar pelo Menor Preço Global, tendo em conta ainda vantagens, visto que facilitará o gerenciamento do contrato.

4.2 Dos Prazos e Locais de Entrega

4.2.1 Os produtos deverão ser **entregues 3 vezes por semana**, entre segunda e sexta-feira das 7 às 17 horas no Centro de Primatologia do Rio de Janeiro - Estrada do Paraíso, s/n — Complemento: Entrada no Km 11 da RJ 122, Bairro Paraíso - Guapimirim – RJ. CEP 25949-840, mediante prévio agendamento com antecedência de 48 horas, por e-mail e/ou telefone: (21) 3633-2190 / 3633-2205 / 2632-4969.

4.2.2 Os produtos defeituosos, deteriorados, danificados e/ou em desacordo com as especificações, ou ainda nos casos de falta, deverão ser substituídos em no máximo 48 horas.

4.2.3 O prazo de validade dos itens não perecíveis será de, pelo menos 3 meses antes do término. Os perecíveis devem ter validade de três dias ou menos, estar em boas condições até a data da entrega seguinte e deverão ser transportados em veículo com refrigeração.

4.2.4 A CONTRATADA deverá estar localizada num raio de no máximo 80 Km de distância do local de entrega, para garantir que sejam feitas as três entregas semanais sem atrasos e sem problemas de deterioração de produtos perecíveis pelo calor durante o transporte. O local de entrega é de difícil acesso, com estrada não pavimentada e costuma ter altas temperaturas.

4.3 Avaliação de Qualidade e de Aceite

4.3.1 A Contratada deverá apresentar documentação técnica oficial e original (ex: especificações, catálogos, prospectos e folders) de todos os objetos a serem oferecidos pela contratada, antes do julgamento do resultado da licitação.

4.3.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.3.3 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.3.5 No caso de reprovação fica o fornecedor responsável pelo envio de novas amostras no

prazo máximo de 48 horas, a contar da ciência da recusa.

4.3.6 No caso de nova reprovação, ou de não atendimento dos prazos acima estabelecidos, salvo quando devidamente justificado, o fornecedor será desclassificado e será convocado o licitante seguinte, respeitando-se a lista de classificação do pregão eletrônico.

4.4 Pagamento

4.4.1 O INEA efetuará o pagamento de **FORMA PARCELADA**, conforme cronograma de entregas por meio de crédito em conta bancária, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, desde que devidamente atestada pelo Gestor do CONTRATO.

4.4.2 Em respeito ao disposto no Decreto nº 43.181 de 08 de setembro de 2011 que dispõe sobre pagamentos de Bens e Serviços de qualquer natureza prestados ao Estado do Rio de Janeiro, os pagamentos só poderão ser feitos, exclusivamente, pelo Bradesco por ser esta a instituição financeira contratada pelo Estado.

“Art. 1º - Os pagamentos de bens e serviços de qualquer natureza prestados aos Órgãos da Administração Direta, Indireta, Autárquica ou Fundacional, do Poder Executivo, a partir do dia 02 de janeiro de 2012, serão realizados, exclusivamente, na instituição bancária denominada Banco Bradesco S/A.”

5 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E VIGÊNCIA

5.1 O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, (Lei de Licitações e Contratos) e a outras legislações aplicáveis.

5.2 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial e seu reequilíbrio financeiro deverá seguir os preceitos das normas vigentes.

6 - DA GARANTIA CONTRATUAL DO PRODUTO

6.1 Declarar, detalhadamente, a garantia dos equipamentos fornecidos, cujo prazo não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo.

6.2 A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva.

6.3 A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por prazo de 12 (doze) meses.

6.4 O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo e o lugar em que poderá ser exercitado o ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e uso do produto.

6.5 A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos constando a descrição do problema.

7 – DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 Forma de seleção e âmbito da licitação

7.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento por MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE, de acordo com a Lei 14.133/2021.

7.2 Forma de fornecimento

7.2.1. O fornecimento do objeto será conforme cronograma em Anexo I.

7.3 Possibilidade de participação de consórcio

7.3.1 A participação, ou vedação, de empresas constituídas em regime de consórcio tem sua previsão instituída na forma do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, e é disciplinada conforme Resolução PGE nº 4.345/19 por meio da Nota Explicativa X.

Fazendo remissão ao Parecer nº 98/2018-FAG, temos que “no processo administrativo a participação ou vedação de consórcio deve obrigatoriamente ser objeto de motivação específica pelo gestor, justificando a decisão à luz do objeto e das características daquele mercado”.

Resta, então, entendido que a participação, ou vedação, de empresas em regime de consórcio no procedimento licitatório está no âmbito discricionário do Administrador, conforme se depreende do caput do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a quem cabe avaliar a conveniência e a oportunidade em torno da admissão ou não de consórcios, em face do vulto e/ou complexidade técnica do objeto do certame.

No entendimento da Egrégia Corte de Contas da União:

“Acórdão 1711/2017-Plenário: A decisão da Administração de permitir a participação de empresas sob a forma de consórcio nas licitações deve ser devidamente motivada e não deve implicar a proibição da participação de empresas que, individualmente, possam cumprir o objeto a ser contratado, sob pena de restrição à competitividade”.

Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado ou a complexidade do objeto torna problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação – o que não é o caso concreto.

Sem querer ser prolixo, temos que, conforme linhas anteriores, o presente procedimento tem como objeto a contratação de serviço comum, que é de técnica usual para o mercado, o que está em perfeita harmonia com o entendimento acima posto.

Vide, ainda, que a possibilidade de aglutinação de empresas em regime de consórcio acarretaria no efeito de que a competitividade, neste caso, viria a diminuir e, ato contínuo, impossibilitaria a Administração a auferir condições mais vantajosas para a pretensa contratação.

Na razoável reflexão do Professor Marçal Justen Filho:

“É usual que a administração pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exijam a associação entre particulares”.

A ausência de participação de empresas em regime de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

Endossando o parágrafo anterior, esse é o entendimento do TCU:

GRUPO II - CLASSE VII – Plenário TC 029.420/2015-6

REPRESENTAÇÃO. SERVIÇOS DE TELECOMUNICAÇÕES. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO. COMPROVAÇÃO FÁTICA DE AUSÊNCIA DE PREJUÍZO À COMPETITIVIDADE E DE VANTAJOSIDADE ECONÔMICA. INEXISTÊNCIA DE IRREGULARIDADE. IMPROCEDÊNCIA.

A participação de empresas em consórcio não implica necessariamente incremento de competitividade, podendo, eventualmente, ter o efeito oposto, limitando a concorrência devido à diminuição do número de empresas de porte interessadas por integrarem um mesmo consórcio (Acórdãos 1.072/2005, 1.591/2005, 1.417/2008 e 1.165/2012, do Plenário, e 2.813/2004 e 4.206/2014, da Primeira Câmara). Então, neste caso, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes e ao aferimento de condições (economicidade e eficiência) que atendam o interesse público, **veda a participação de empresas constituídas na forma de consórcio.**

Tal decisão é razoável, necessária e adequada, tendo em vista que esta tem o condão de

exatamente afastar a restrição à competição e, conseqüentemente, proporcionar maior eficiência e economicidade ao ato.

7.3.2 Possibilidade de participação de cooperativa

7.3.2.1 Em regra, a participação de cooperativas é permitida conforme art. 16 da Lei Federal n.º 14.133/2021, contudo deverá ser observada a Súmula nº 281 do Tribunal de Contas da União que diz:

“é vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade”

Desta forma, fica **vedada a participação de empresas constituídas em cooperativa.**

7.3.3 Possibilidade de Subcontratação

7.3.3.1 Os serviços constantes neste termo de referência com as devidas especificações **não poderão ser subcontratados**, devendo ser executados por pessoal próprio da CONTRATADA, que deverá ser a única responsável por sua boa execução, conforme art. 122 da **Lei 14.133/2021**.

§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

7.3.4 Qualificação econômico-financeira

Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

- Índice de Liquidez Geral;
- Índice de Liquidez Corrente;
- Índice de Endividamento.

8 – FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1. Prazo de Validade, condições da proposta

8.1.1. A proposta deverá ter validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias a contar da sua emissão e indicar valores unitários e totais para cada item ofertado.

8.1.2. O modo de disputa deverá ser **aberta** onde o licitante deverá dar seus lances públicos, conforme art 56, inciso I, alínea a, pois o critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO**.

8.2 Estimativa de Valor

8.2.1 A estimativa de valor será calculada na etapa de pesquisa de mercado, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, seguindo orientações do Art. 18 da Lei 14.133/2021 e a outras legislações aplicáveis.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

9.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

9.3. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências da Contratante, inerentes à execução do objeto contratual;

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

9.5. Propiciar todos os meios necessários à fiscalização do contrato pela contratante, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, sempre que considerar a medida necessária;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.7. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.8. Comunicar ao INEA no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.9. Apresentar obrigatoriamente, sempre que solicitado, amostras das peças, componentes, acessórios e materiais utilizados, ficando os mesmos sujeitos à aprovação e aceite por parte da CONTRATANTE.

9.10. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, seguros, impostos, taxas, encargos e demais despesas necessárias à perfeita execução do serviço.

9.11. Assumir inteira responsabilidade pela qualidade das peças, partes, componentes, acessórios e materiais a serem empregados, os quais deverão ser originais e novos, de primeira qualidade e/ou recomendados pelo fabricante do equipamento, sem implicar em ônus extras ao Contrato.

9.12. Quando da necessidade de substituição de peças, acessórios e/ou componentes, a CONTRATADA deverá recolher e destinar os itens e materiais substituídos, não sendo admitido que os mesmos permaneçam nas dependências da CONTRATANTE.

9.13. Havendo necessidade de deslocamento de equipamento, peça, componente, acessório ou material da CONTRATANTE para a oficina da CONTRATADA, esse transporte, bem como quaisquer outros procedimentos associados, serão providenciados e custeados total e exclusivamente pela CONTRATADA.

9.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

9.15. Entregar, quando for o caso, o manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.16. Apresentar comprovação da origem dos itens importados, se oferecidos, e da quitação dos tributos de importação a eles referentes, no momento da entrega do objeto, sob pena de rescisão contratual e multa, de acordo com o disposto no inciso III do art. 3º do Decreto nº 7.174/2010;

9.17. Reparar quaisquer danos diretamente causados à contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução dos serviços pela contratante;

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada e a entrega dos produtos, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência, através de comissão/servidor especialmente designado;

10.2. Disponibilizar local adequado para a realização da entrega.

10.3. Rejeitar, no todo ou em parte os itens entregues, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da CONTRATADA.

10.4. Comunicar a CONTRATADA todas as irregularidades observadas durante o recebimento dos itens solicitados.

10.5. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.6. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

10.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

10.8. Aplicar à CONTRATADA as devidas sanções, penalidades legais e contratuais cabíveis.

10.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.10. Colocar em prática as recomendações técnicas feitas pela empresa, relacionadas com as condições de funcionamento, uso e segurança do equipamento e instalações.

10.11. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no contrato;

10.12. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.14. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1 A competência de indicação da dotação orçamentária é da Assessoria de Planejamento e Gestão (ASSPLAN) subordinado à Diretoria Executiva e de Planejamento (DIREX).

12 – DAS PENALIDADES:

12.1 A CONTRATADA estará sujeita às regras gerais sobre infrações e sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, e especificamente à:

12.1.1. A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.2. A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida;

12.3 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas, assegurar se há o direito ao contraditório e à ampla defesa;

13 – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO:

13.1 A entrega será acompanhada por servidor designado a quem competirá:

1. Exigir o cumprimento das regras estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência.
2. Verificar se o produto entregue está em conformidade com este Termo de Referência;
3. Comunicar a empresa no caso de qualquer desconformidade
4. Comunicar a autoridade superior quaisquer intercorrências que ultrapassarem a sua competência;
5. Atestar a Nota Fiscal e proceder a abertura de processos de pagamento

14 – DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

14.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

Alcides Pissinati

Chefe de Serviço/ CENPRI

ID Funcional: 2150387-7

Resp. Técnico

Emanuel Augusto Guedes da Costa

Administrativo/SERVCOMP

Resp. Elaboração

Gabriella Felix Cupolillo

Adjunto I/SERVCOMP

ID 5125529-4

Resp. Elaboração

Rio de Janeiro, 15 de fevereiro de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Alcides Pissinati, Chefe de Serviço**, em 16/02/2024, às 09:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriella Felix Cupolillo, Adjunto**, em 19/02/2024, às 10:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **68460700** e o código CRC **79024197**.

Referência: Processo nº SEI-070002/021854/2023

SEI nº 68460700

Avenida Venezuela, 110 - Bairro Saúde, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20081-312
Telefone: