



PROJETO BÁSICO

NOME DO PROJETO: Aquisição e fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não perecíveis.

OBJETO MAIOR: Aquisição e fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Hospital Municipal de Carmópolis.

RESPONSÁVEL PELO OBJETO MAIOR: Secretaria Municipal Adjunta de Saúde (Maria Quitéria dos Santos).

I - JUSTIFICATIVA

CONSIDERANDO que o Hospital Municipal de Carmópolis funciona 24hs por dia, os 07 (sete) dias da semana;

CONSIDERANDO que os colaboradores que ali desenvolvem suas atividades, trabalham em regime de plantão de 24hs, e para que exerçam suas atividades com excelência, devem estar bem alimentados;

CONSIDERANDO que a prestação dos serviços ofertados pelo Hospital Municipal à população Carmopolitana é de suma relevância;

Necessário se faz a Aquisição e fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Hospital Municipal de Carmópolis.

II - OBJETIVO GERAL:

Aquisição e fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não pereciveis para atender as necessidades do Hospital Municipal de Carmópolis.

III - DA ESPECIFICAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos anlmais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	KG	330
2	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO - a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 200ml.	FR	5
3	ALHO - graúdo do tipo comum, de 1ª qualidade, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração	KG	4
4	ARROZ - subgrupo parbolizado, tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundaria plástico resistente	KG	350
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (sels) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem aproximada 250 g.	сх	10
6	BANANA PRATA - 1º qualidade (entrega metade verde e metade maduro), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	DZ	30
7	BATATA DOCE - tamanho mediano, de 1ª qualidade, branca ou roxa, tamanho uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superficie externa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 20 kg com identificação da quantidade em quilos.	KG	50





tls. o4

8	BATATA INGLESA - especial, in natura, lavada, lisa, de 1º qualidade, compacta e firme, sem tesões, com tamanho uniforme, mediano, devendo ser graúda, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Procedente de espécies genuínas e sãs. Peso médio de 110 g. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente.	KG	50
9	BISCOITO COM SAL - tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substancias permitidas, livre de gorduras trans, enriquecido com vitaminas B1, B2 e B6. Acondicionado em embalagens primárias, plástico atóxico transparente (emb. 400 g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 Unid.	сх	12
10	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - tipo Maria, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, vitaminas do complexo B e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 08 meses. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	сх	12
11	CAFÉ EM PÓ - torrado e moido. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada (embalagem de 250 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Fardo com 40 pacotes.	PCT	550
12	CARNE BOVINA - (coxão mole), de 1ª qualidade, resfriada ou congetada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	150
13	CARNE BOVINA (moida) - de 1º qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestigios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	60
14	CARNE DO SOL BOVINA - 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	50
15	CEBOLA BRANCA - de 1ª qualidade, com bulbos firmes, com casca seca, sem broto, pescoço seco e cicatrizado. Sem presença de feridas, àreas amolecidas, mofos ou manchas. Unidade média de 90 g. 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, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. E com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	50
16	CEBOLINHA - de 1ª qualidade, folhas interinas, tempero verde, apresentando folhas saudáveis, de boa aparência, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 300g (sem raízes). Entregues em saco plástico	MOLHO	40
17	CENOURA - de 1ª qualidade, tamanho médio (150g), uniforme, fresca, 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, rachaduras, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. E com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em caixa plástica vazada padrão, com peso máximo por embalagem de 20 kg ou saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 5 kg	KG	40





PMC fls. o5

			Rubi
18	CHUCHU - de 1º qualidade, tamanho e coloração uniformes, frescos, não ressecados ou queimados e sem manchas, 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, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	20
19	COENTRO - de 1ª qualidade, em molho apresentando, grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria (verde), talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	MO-LHO	40
20	COLORÍFICO - em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundaria plástico resistente.	PCT	40
21	CONDIMENTO MISTO - em pó fino, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade /lote e embalagem secundaria plástico resistente.	PCT	30
22	COXA DE FRANGO - congelado (à -18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo Embalagem: Deve estar intacta, deve conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	240
23	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: Tomate, açúcar, sal e substâncias permitidas. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem tetra park peso aproximado 350g.	UNID	50
24	FARINHA DE MANDIOCA - com aspecto cor branca, cheiro próprios, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundaria plástico resistente.	KG	60
25	FARINHA DE TRIGO - com fermento: de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente vislveis, embaiada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pct 01 kg.	KG	30
26	FEIJÃO CARIOQUINHA - tipo 1 – novo grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente.	KG	75
27	INHAME - de boa qualidade, fresco, compacto e firme, deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, livre de materiais terrosos, de enfermidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	KG	80
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL - tipo "b" homogeneizado, teor de gorduras de 3%. Embalagem apropriada de 200 gramas hermeticamente fechada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	230
29	LIMÃO VERDE - de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	UNID	20



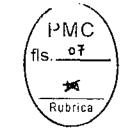


PMC fls. o6

			-
30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa alimenticia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio sem ovos, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o Ministério da Saúde.	PCT	90
31	MANDIOCA - tipo aipim (macaxeira) branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superficie externa e isentas de umidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor e sabor estranhos, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos como; mercadoria podre, danificada e passada.	KG	60
32	MARGARINA VEGETAL - com sal, no minimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses.	UNID.	60
33	MASSA DE MILHO - flocos de milho, pré-cozido, tipo flocão de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: plástico resistente.	РСТ	350
34	MASSA PARA SOPA - elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico, contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Pacote com 500 g.	PCT	20
35	MISTURA PARA MINGAU - SABOR TRADICIONAL COMPOSIÇÃO: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem com 200g.	сх	7
36	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - composição óleo de soja e antioxidante ácido citrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.		30
37	OVO de Galínha - TIPO EXTRA, classe A, branco, grande, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (seto SIF) e/ou Ministério da Saúde. tipo A, Integro, branco, fresco, grande, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde com peso médio de 50g e livre de sujidades.	DZ	310
38	PÃO HOT-DOG - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento blológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Pacote com 10 unidades de 50g. Acondicionado em saco de polietileno transparente contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	40
39	PIMENTÃO VERDE - de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, fivres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	КG	20
40	SAL - moido, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.1kg), com respectivas informações nutricional, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.	КG	15







41	SALSICHA - tipo hot-dog com embalagem apropriada hermeticamente fechada (cry-o-vac), identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Constituído de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. Solicitado conforme demanda.	KG	40
42	TOMATE - 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), Tenro, com aproximadamente 80% de maturação, com coloração uniforme e brilho, grau médio, sem ferimantos ou defeitos, manchas ou amassado. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e botor. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	100
43	VINAGRE - em embalagem plástica resistente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem de 500 ml.	UNID	40

IV - TIPO DE LICITAÇÃO

Menor Preço

V - PRAZO DE VIGENCIA

O prazo de vigência será da data de assinatura do contrato até 31 (trinta e um) de dezembro de 2020.

VI - DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

UO: 26043 - Fundo Municipal de Saúde;

Ação: 2058 / 2059 - Teto Municipal da Média e Alta Complexidade (MAC) / Manutenção do Hospital Municipal;

Elemento de Despesa - 3390.30.00 - Material de Consumo;

Fonte de Recurso – 211/214/240 - Próprios – Recursos de Impostos e de Transferência de Imposto – Saúde / Transferência Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal – Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde / Royalties do Petróleo vinculados à Saúde.

VII - DAS OBRIGAÇÕES

DA CONTRATANTE

O CONTRATANTE, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

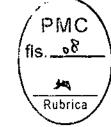
- Fiscalizar a execução do Contrato objetivando a qualidade desejada;
- Dar ciência à CONTRATADA imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do Contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
- Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham ser solicitadas pela CONTRATADA;
- O CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA, analise dos serviços, sempre que o mesmo se fizer necessário, sem ônus para o órgão CONTRATANTE;
- Verificar e atestar, ao receber a Nota Fiscal, se as quantidades cobradas correspondem ao serviço prestado;
- Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas neste Contrato;

DA CONTRATADA:

Compete à CONTRATADA:

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;





- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Fundo ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo
 na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela
 Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Direcionar todos os recursos necessários, visando à obtenção do perfeito fornecimento do objeto contratual, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao CONTRATANTE;
- Ressarcir ao CONTRATANTE do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do objeto
 contratado, exceto quando isso ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior,
 circunstâncias devidamente comunicadas ao CONTRATANTE no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após a sua ocorrência;
- Dar ciência ao CONTRATANTE, imediatamente e por escrito de qualquer anormalidade que verificar quando da entrega do objeto;
- Manter absoluto sigilo com referencia a assuntos de que tome conhecimento, em função do cumprimento do objeto deste Contrato;
- Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada sem prévio assentimento por escrito do CONTRATANTE;
- Cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes de trabalho, com relação ao pessoal designado para a realização do fornecimento, que não terão com o CONTRATANTE qualquer vínculo empregatício;
- Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público;
- Responder, independentemente de culpa, por qualquer dano pessoal ou patrimonial ao CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, na execução do fornecimento objeto deste Contrato, não sendo excluída, ou mesmo reduzida, a responsabilidade pelo fato de haver fiscalização ou acompanhamento pelo CONTRATANTE;

VIII - DO PAGAMENTO

- O pagamento será efetuado pelo Fundo de Saúde em até 30 (trinta) dias após a entrega, mediante apresentação das notas fiscais/faturas comprovando o fornecimento do objeto contratado devidamente acompanhadas das autorizações de Abastecimento dos Veículos e Certidões Negativas de Débitos – CND; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Negativa de Débitos junto às Fazendas, Federal, Estadual, Municipal e CNDT;
- Eventuais pagamentos efetuados, a maior ou a menor, em virtude de erro no faturamento, poderão ser compensados desde que evidenciado o equivoco;
- Na hipótese de estarem os documentos discriminados no item acima com a validade expirada, o pagamento ficará
 retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao CONTRATANTE nenhuma
 responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

Carmópolis/SE, 25 de setembro de 2020.

MARÍA QUITERIA DOS SANTOS
Secretária Adjunta do Fundo Municipal de Saúde de Carmónolis

Ratifico em <u>35 1 º 9 1</u>2020.

Secretário Municipal de Saúde