**ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO:**

1.1. Constitui a contratação de pessoa jurídica de direito privado para aquisição de refeição para servidores das Unidades de Saúde, nomeadamente, Atendimento Médico de Emergência (AME) e Serviços de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), através da modalidade Pregão Eletrônico, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas abaixo especificadas:

1.2. O critério de julgamento adotará o menor preço global, observadas as exigências contidas neste Documento e no futuro Edital e seus anexos.

**2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS:**

2.1 O objeto a ser registrado é de natureza comum, enquadrando-se na classificação de bens comuns, nos termos do artigo 1º, parágrafo único da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, e artigo 2º, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 022 de 25 de março de 2009;

2.2 O objeto deverá ser licitado para futura aquisição por intermédio de pregão eletrônico do tipo menor preço global;

**3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:**

3.1. Importante ressaltar que a justificativa e objeto da contratação encontra-se pormenorizada no tópico 3 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência fazendo constar apenas parte dela:

*3.2.1 O SAMU foi instituído pela Portaria n.º 1.864, de 29 de setembro de 2003, na qual o trata como componente pré-hospitalar móvel da Política Nacional de Atenção às Urgências, por intermédio da implantação de Serviços de Atendimento Móvel de Urgência em municípios e regiões de todo o território brasileiro: SAMU- 192.*

*3.2.2 Na referida Portaria, em seu artigo 3º ficou estabelecido a organização de implantação do serviço, no que tange o seu custeio, “Estabelecer que, para a  organização da primeira etapa de implantação dos SAMU, serão destinados recursos para a aquisição de 650 unidades de suporte básico de vida e 150 unidades de suporte avançado de vida, equipamentos, construção, reforma e/ou ampliação de até 152 Centrais SAMU-192 e estruturação de 27 Laboratórios de Ensino em Procedimentos de Saúde para os Núcleos de Educação em Urgência.”.*

*3.2.3 Ainda sobre a Portaria n.º 1.864, de 29 de setembro de 2003, o artigo 4º, define que as despesas de custeio deste componente serão de responsabilidade compartilhada, de forma tripartite, entre a União, Estados e Municípios, correspondendo à União 50% do valor estimado para estes custos.*

*3.2.4 O parágrafo 1º do artigo 4º, da referida Portaria, assevera que competirá ao Ministério da Saúde, por intermédio do Fundo Nacional de Saúde, realizar repasses regulares e automáticos de recursos aos respectivos fundos de saúde, para manutenção das equipes efetivamente implantadas.*

*3.2.5 A referida Portaria, em seu artigo 4º, parágrafo 2º, trata que o restante dos recursos necessários para o custeio das equipes será coberto pelos Estados e Municípios, em conformidade com a pactuação estabelecida em cada Comissão Intergestores Bipartite, e deverá estar expresso nos projetos que serão enviados ao Ministério da Saúde, incluindo os mecanismos adotados de repasse destes recursos entre estados e municípios.*

*3.2.6 Conforme Comunicação Interna n.º117, do Superintendente da Atenção Especializada, da Secretaria Municipal de Saúde, de 14 de abril de 2021, há a necessidade de aquisição de refeições especificamente para Serviço do SAMU, distribuídas conforme detalhado no Anexo II do presente Estudo.*

*3.2.7 Os AMEs são centros de atendimento de emergência e proporcionam atendimento de forma próxima e acessível ao cidadão, através da prestação de um conjunto de serviços que garantam uma intervenção rápida e eficaz.*

*3.2.8 Atualmente o AME conta com colaboradores subdivididos em diversas especialidades funcionais. A estrutura atual necessita de refeições diárias, subdivididas em café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, conforme detalhado no Anexo II do presente Estudo.*

*3.2.9 Sendo assim, resta clara a necessidade da presente contratação, e é notório o atendimento aos princípios da legalidade, economicidade e celeridade.*

***4.* ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:**

4.1. A entrega das primeiras refeições deverá ocorrer em até 10 (dez) dias a contar da retirada da Nota de empenho, devendo as demais ocorrer diariamente nos locais indicados.

4.2. A pessoa jurídica de direito privado a ser contratada deverá armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado ás suas características.

4.3. O presente deverá atender ao cardápio informado no anexo deste documento.

4.4. A pessoa Jurídica de direito privado a ser contratada será responsável em fornecer todos os utensílios (embalagens, guardanapos e talheres) necessários para que os servidores realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo gestor do contrato.

4.5. As preparações serão coccionadas na forma de grelhados, assados ou cozidos, segundo as diversas variações da cozinha nacional, sendo vedada a preparação e/ou distribuição de alimentos fritos.

4.6. Em caso de falta de vegetal previsto para o cardápio do dia, a CONTRATADA poderá substituir o mesmo, por equivalente do mesmo grupo.

4.7. Diariamente deverá ser distribuído um copo de 240 ml de água mineral sem gás e uma fruta no almoço e no jantar.

4.8. Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos os itens abaixo listados, todos disponibilizados na distribuição das quentinhas pelo funcionário, em quantidade suficiente para atender aos servidores:

4.8.1. No café da manhã: guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios; copos descartáveis com tampa, mexedor descartável, sache de adoçante ou açúcar;

4.8.2.No almoço: palito embalado individualmente sendo uma unidade por usuário; guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios; sache de azeite de oliva; sache de vinagre; sache de sal.

4.9. Os talheres deverão ser descartáveis e resistentes (Garfo, faca e colher) nas dimensões similares do talher de mesa acondicionadas em invólucros próprios.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes nos instrumentos convocatórios (Edital, Termo de Referência e Proposta), devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5. **DA HABILITAÇÃO:**

5.1. Com o intuito de garantir a seleção de fornecedores aptos a efetivamente atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, deverão ser exigido dos licitantes os seguintes documentos referentes à comprovação de sua qualificação técnica:

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto a ser adquirido. A comprovação deverá se dar por meio da apresentação se atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em que comprove que a licitante tenha fornecido materiais compatíveis com o objeto da licitação, nos mesmos termos do §4º, do Art. 30, da Lei nº. 8.666/93.

5.2. Os atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito Público deverão ser firmados por servidor com a indicação do nome, cargo e matrícula.

5.3. Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão estar acompanhados de documentos que comprovem a aptidão do signatário para responder pela pessoa jurídica atestante.

**6. DAS OBRIGAÇÕES O CONTRATANTE:**

6.1. São obrigações do **CONTRATANTE**:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo, na proposta apresentada pelo Fornecedor Registrado no momento do certame e na Ata de Registro de Preços, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

6.1.3. Comunicar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos insumos entregues, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos.

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, por intermédio de comissão/servidor especialmente designado.

6.1.5. Efetuar o pagamento a **CONTRATADA** no valor correspondente aos itens e aos quantitativos efetivamente entregues, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e no Termo de Contrato.

6.2. O **CONTRATANTE** 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 do próprio, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

7.1. A **CONTRATADA** deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Termo de Contrato e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação preparada e produzida, em que se verificarem vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigida pelas normas sanitárias ou estabelecida neste Estudo.

7.1.2. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, através de coleta de amostras para análises microbiológicas, microscópicas e físico-químicas, que deverá ocorrer após o envase de pelo menos 50% das refeições, às suas expensas.

7.1.3. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando as amostras para análises microbiológicas.

7.1.4. Substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pelo Gestor do Contrato, quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação determinada no cardápio no prazo máximo de duas horas.

7.1.5. As amostras da alimentação preparada, quando solicitadas, deverão ser devidamente acondicionadas e lacradas, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Acompanhar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e acompanhar a aceitação das refeições fornecidas, bem como manter as preparações quentes em temperatura superior a 60°C e as saladas e sobremesas frias entre 4 e 6ºC.

7.1.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que atenderem as determinações da legislação sanitária.

7.1.8. Garantir que todas as carnes deverão ser fornecidas em preparações sem osso, fatiadas ou picadas, por motivo de segurança.

7.1.9. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, 01 (uma) refeição além do quantitativo solicitado, para análise qualitativa e quantitativa e guarda da amostra pelo Gestor do contrato.

7.1.10. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

7.1.11. Garantir o arquivamento por um período de 06 (seis) meses na sede da pessoa jurídica de direito privado a ser contratadas, cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta do Gestor do contrato, caso se faça necessário.

7.1.12. Garantir que não haja discrepância no prazo de validade dos alimentos, mas em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento, o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pelo Gestor de contrato.

7.1.13. Garantir que todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade.

7.1.14. Garantir o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

7.1.15. É vedada a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, nem a utilização de aparas ou recortes de carnes, nem o corte de carne “sangria”.

7.1.16. Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.

7.1.17. Só será permitido utilizar feijão tipo l com grão inteiro, não sendo permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão compuser uma preparação onde ele seja ingrediente majoritário, a exemplo de tutu, feijão tropeiro, entre outros.

7.1.18. Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.

7.1.19. Em relação à distribuição: transportar e manter as quentinhas em equipamentos térmicos que assegurem a temperatura de segurança de acordo com legislação vigente para o transporte e a distribuição de alimentos e refeições, e de acordo ao tempo adequado até ser consumido, conforme o material das embalagens (isopor).

7.1.20. Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento, devendo a temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos ser monitorada.

7.1.21. Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes. Devem possuir identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

7.1.22. Os veículos devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local e os alimentos transportados em temperatura adequada e monitorados na recepção. Caso sejam transportados de forma inadequada não devem ser recebidos nos pontos de distribuição, devendo a pessoa jurídica de direito privado providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento, evitando-se assim a aplicação da glosa prevista.

7.1.23. Os funcionários responsáveis pela distribuição deverão estar devidamente uniformizados, com os EPIs adequados e treinados para o serviço, inclusive das condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.

7.1.24. Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos servidos, nos recipientes descartáveis e bem vedados para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura.

7.1.25. Não será permitido reaproveitar os alimentos preparados que foram dispostos nas quentinhas, porém não utilizados.

7.1.26. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações.

7.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência.

7.3. O licitante que vier a ser escolhido deverá apresentar toda documentação de habilitação, conforme os artigos 27 a 33 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, como requisito básico para sua contratação.

**8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:**

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA** com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

**9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

9.1. Nos termos do artigo 67 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de janeiro de 1993, serão designados a Comissão de Fiscalização do Contrato e/ou um servidor para acompanhar e fiscalizar a entrega do(s) objeto(s), anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. O recebimento do objeto superior ao valor de R$ 176.000,00 (cento e setenta e sis mil reais) conforme artigo15, § 8º, c/c 23, inciso II, alínea “a”, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, c/c artigo 1º, inciso II, alínea “a”, do Decreto Federal n.º 9.412, de 18 de junho de 2018;

9.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 70 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993; e

9.4. O fiscal ou comissão de fiscalização do CONTRATANTE anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**10. DO PAGAMENTO:**

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do requerimento no protocolo da Administração Municipal, o qual deverá ser instruído com a nota fiscal atestada, a cópia da nota de empenho e da ordem de fornecimento assinada pela fiscalização, além das certidões de regularidade fiscal, tributária, trabalhista e previdenciária do Contratado/Fornecedor Registrado.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que a fiscalização manifestar seu atesto.

10.3. As notas deverão ser emitidas em favor do Fundo Municipal de Saúde.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o Contratado/Fornecedor Registrado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE.**

10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária em favor da Contratada.

10.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.7. A **CONTRATADA** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** o não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela **CONTRATADA**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)      I= (6/100)

365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%

**11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

11.1. Comete infração administrativa, a **CONTRATADA** que:

11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato/ata de registro de preço;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; e

11.1.5. Cometer fraude fiscal.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, a Administração poderá aplicar a **CONTRATADA** as seguintes sanções:

11.2**.**1 **Advertência,** por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

11.2.2. **Multa moratória** de 0,2% (zero vírgula dois por cento)por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, até o limite de 30 (trinta) dias de atraso; Multa moratória de 0,4%(zero vírgula quatro por cento)por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, do 31º (trigésimo primeiro) ao 60º(sexagésimo) dia de atraso. Multa moratória de 0,6% (zero vírgula seis por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do pedido inadimplido, do 61º(sexagésimo primeiro) dia em diante, até o limite máximo de 150 dias, sem prejuízo das demais penalidades;

11.2.3. **Multa compensatória** de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

11.2.5. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos; e

11.2.6. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos causados.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.5 e 11.2.6 poderão ser aplicadas a **CONTRATADA** juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

11.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

11.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e

11.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto na Lei n 8.666/93.

11.6. Caso a **CONTRATANTE** determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **30 dias corridos**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro.

**12. A SUBCONTRATAÇÃO:**

12.1. Não será admitida a subcontratação.

**13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

13.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Itaboraí, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

**AME (Ambulatório médico e especialidades):**

13.1.1 Órgão: **08 – SECRETARIAS MUNICIPAL DE SAÚDE**

13.1.2 Unidade Orçamentária: **002 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

13.1.3 Subunidade Orçamentária: **001 - GABINETE**

13.1.4 Programa de Trabalho: **10.302.0040.2837 – MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DAS POLICLINICAS E AME**

13.1.5 Elemento de Despesa: **3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO**

13.1.6 Fonte de Recursos: **1600005 – SUS – BLOCO CUSTEIO**

13.1.7 ficha: **238**

**SAMU (Serviço de atendimento móvel de urgência):**

13.1.8 Órgão: **08 – SECRETARIAS MUNICIPAL DE SAÚDE**

13.1.9 Unidade Orçamentária: **002 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

13.1.10 Subunidade Orçamentária: **001 - GABINETE**

13.1.11 Programa de Trabalho: **10.302.0038.2165 – MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO SAMU**

13.1.12 Elemento de Despesa: **3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO**

13.1.13 Fonte de Recursos: **16000005 – SUS – BLOCO CUSTEIO**

13.1.14 Ficha: **214**

**14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

14.1. O presente Termo de Referência (TR) segue devidamente aprovado pela autoridade competente (ordenador de despesas), nos temos da Resolução Conjunta CGM/PGM/SMGOV/SEMPLA de 12 de abril de 2021.