



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA UNIÃO

TERMO DE REFERÊNCIA LEI 14.133/21
Chamada pública
Processo Administrativo n. 7/2024

1. INTRODUÇÃO

1.1. O Termo de Referência em epígrafe tem por finalidade, atender o disposto na legislação vigente concernente à contratações públicas ao Art. 37, XXI, da CF/88, aplicando-se, lei 14.660/23, resolução do FNDE nº 18/2018, alterada pela resolução do FNDE nº 06/2020, resolução do MEC nº 20/2020, resolução CD/FNDE nº 21/2021, e a lei nº 14.133/21.

2. DO OBJETO

2.1. Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar por **Chamada Pública**.

Item	Alimento	Descrição	Unid.	Quant.
01	Banana da Terra	Casca uniforme e limpo fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	240

02	Banana Nanica	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	320
03	Banana Maçã	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	320
04	Banana prata	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	160

		Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.		
05	Alface	Folhas verdes claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	Kg	80
06	Couve	Folhas verdes, sem defeitos, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, devem estar limpas e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	Kg	80
07	Batata Doce	Ser fresco ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação, estar livres de enfermidades, isentos de sujidade, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Kg	80
08	Inhame	Deve estar firmes sem sinais de brotação, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinais de mofo.	Kg	80
09	Abóbora cabotiã	De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	80
10	Cebolinha	Folhas verdes claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	kg	80
11	Polpa de Acerola	Polpa de fruta acerola - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração.	kg	96

12	Polpa de Maracujá	Polpa de fruta maracujá - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração.	Kg	96
13	Polpa de Abacaxi	Polpa de fruta Abacaxi - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas.		80

		Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração	Kg	
14	Polpa de Goiaba	Polpa de fruta Goiaba - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração	Kg	80
15	Abacate	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	Kg	80
16	Filé de Tambaqui	Filé de Tambaqui de primeira qualidade, SEM ESPINHO e sem pele, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto, embalagem de no máximo de 2 kg. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: branco- rosado; carne: firme e elástica; cheiro: próprio de peixe, e em estado de congelamento.	Kg	160
17	Colorau	Colorífico em pó Urucum, fino homogêneo, obtido de frutos maduros do Urucum, limpos descascado e moídos de coloração vermelha, pacotes com 500gr.	kg	32
18	Limão Taiti	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal	kg	80

		que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.		
19	Mamão Havaí/Papaia	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	kg	160
20	Melancia	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	Kg	240
21	Milho	De boa qualidade, tamanho coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	80
22	Mandioca Descascada	De boa qualidade, tamanho coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160
23	Pimenta de cheiro	Ser fresco ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	kg	80
24	Leite	Líquido, integral. Com características organolépticas de cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos. Não violados, com rótulos contendo dados de identificação, procedência número de fabricação, validade.	LT	1000
25	logurte	Sabores variados, pacote de 01 litro, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	LT	800
26	Abóbora comum	De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	kg	160

2.5 DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

Órgão participante desta chamada pública: Secretaria Municipal de Educação, Esporte, Turismo e Cultura;

3. ENQUADRAMENTO COMO BENS

3.1 O objeto deste instrumento pode ser considerado como bem comum, conforme decreto federal DECRETO Nº 10.818, DE 27 DE SETEMBRO DE 2021, bem de qualidade comum - bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda;

4. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

Considerando-se a Chamada Pública, o processo voltado para aquisição dos gêneros alimentícios que conforme a Lei nº 11.947, de 16/6/2009, do valor do repasse pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE parte desse recurso deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

A Secretaria de Educação, para atender um público interno de aproximadamente 850 alunos, e para cumprimento do cardápio escolar conforme a Resolução nº 6 de 8 maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE.

4.2. LOCAL DE UTILIZAÇÃO:

EMEIEF PROF. MARCOS ADRIANO ISSLER;
EMEIEF MANOEL FRANCISCO DE OLIVEIRA;
EMEIEF POLO ANTÔNIO CARLOS;
EMEIEF POLO PAULO FREIRE.

5. METODOLOGIA DE CÁLCULO

5.1 As quantidades a serem adquiridas foram definidas com base na análise da média de consumo do mensal dos últimos 3 anos, fornecida pelo sistema de gestão de estoque - partir disso, foi projetado quantitativo para consumo durante o período letivo, acrescido de margem de segurança, conforme quadros comparativos juntados aos autos ([ID 106038](#)).

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. DA SUBCONTRATAÇÃO CESSÃO E/OU TRANSFERÊNCIA

É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste termo, pela contratada a outro fornecedor, a cessão ou transferência total ou parcial do objeto licitado.

6.2. DA GARANTIA DO PRODUTO

A garantia consiste na obrigação por parte da contratada, em cumprir todas as determinações previstas na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

6.3. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7. MODELO EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 DO LOCAL/PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA/RECEBIMENTO

7.1.1 Os produtos entregues deverão estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

7.1.2 A entrega dos materiais que formam o objeto deste termo é de responsabilidade do fornecedor e serão efetuadas parcialmente, conforme solicitação da Secretaria Municipal que tem participação no processo, pelo período de 10 (dez) meses contar da assinatura da ata.

7.1.3 O objeto contratado deverá ser entregue conforme quantidade e especificações pactuadas, no almoxarifado da Secretaria de Educação, situado na Rua Duque de Caxias nº1158, CEP: 76.924-000, no horário das 07h00min às 13h00min horas de segunda a sexta-feira observando o Termo de Referência, a Nota de Empenho ou instrumento contratual equivalente,devendo também ser acondicionado adequadamente a fim de permitir completa segurança durante o transporte.

7.2. Prazos/Cronograma:

Os produtos serão requisitados por quinzena, conforme a necessidade de cada Unidade de Ensino e deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal de Educação para análise técnica pelo Coordenador do Setor de Merenda Escolar. A entrega dos produtos nas unidades de ensino será por conta da Secretaria Municipal de Educação, sendo por conta do Fornecedor contratado a entrega no depósito da Secretaria Municipal de Educação ou em local específico a ser designado pela mesma. O prazo para início do fornecimento é de dois dias úteis após a assinatura da Ordem de Fornecimento.

7.2.1 A ciência do ato para contar o prazo de entrega será considerada a data de confirmação da leitura do seu teor pelo destinatário. Na ausência da confirmação de leitura, será considerada válida a comunicação ao término do prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de seu envio.

7.2.2 Se o fornecedor vencedor tiver comprovadamente dificuldade para entregar os materiais, dentro do prazo estabelecido, não sofrera multa, caso informe por escrito e oficialmente a Secretaria solicitante, através da Comissão de Recebimentos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que anteceda a data de entrega, apresentando os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

7.2.3. Depois de esgotado o(s) prazo(s) concedido(s), a Comissão de Recebimento de Materiais e Serviços aplicará as sanções administrativas previstas na Lei 14.133.

7.3. Recebimento: Será realizado pela Comissão de Recebimento, conforme previsto artigo 140, alíneas a e b da Lei Federal 14.133/21:

8 MODELO DE GESTÃO CONTRATO

8.1.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.1.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.2. ASSINATURA DO CONTRATO

8.2.1 A convocação do contratado adjudicado para a assinatura do instrumento contratual correspondente deverá ser atendida no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de decair o direito de fornecimento do objeto. Este prazo poderá ser prorrogável 01 (uma) única vez, quando solicitado pelo contratado, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

8.2.2 As licitantes que dependam da análise do próprio corpo jurídico para efetuar a assinatura do contrato, deverão fazê-la até o prazo de impugnação do certame.

8.3 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.3.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8.3.2 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9. ESTIMATIVA DO VALOR

9.1. O custo dos materiais dá-se de acordo com os menores preços praticados no mercado conforme demonstrado na cotação anexo, sendo o valor total de **R\$ 53.103,68 (cinquenta e três mil, cento e três reais e sessenta e oito centavos)**.

9.2. O custo foi apurado com base na planilha Pesquisa de Preços para aquisição de gêneros alimentícios oriundos diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE e Lei 3.753/2015 relativa ao PEALE, para atendimento aos alunos matriculados nas escolas estaduais de Ouro Preto do Oeste, Urupá, Teixeirópolis, Vale do Paraíso, Mirante da Serra e Nova União.

9.3 No valor global da proposta apresentada deverão estar incluídos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto. Caso haja necessidade de troca do produto, as despesas também ficam a cargo do fornecedor;

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor requisitante, conforme disposto no art. 141 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão requisitante, á seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida.

10.3. No corpo da Nota Fiscal/Fatura deverá conter:

a. A descrição do material

b. Valor unitário do produto de acordo com a nota de empenho

c. Identificação de Número do Processo e identificação da Nota de empenho;

d. Identificação do Banco (código), da Agência Bancária, do Número da Conta Bancária

f. A Contratante deverá informar conta no Banco Brasil ou Caixa Econômica Federal, caso não tenha a mesma deverá se responsabilizar pelos valores dos serviços de TED ou DOC cobrando por outra agência.

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

10.6 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, à vista da fatura/nota fiscal por ela apresentada, devidamente certificada, sendo efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencadas nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as legislações e instruções normativas vigentes, observada ainda a ordem cronológica de sua exigibilidade.

11 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

11.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA

PESSOA FÍSICA: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão na seguinte programação: 02.07.12.3610007.2053; elemento de despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo, Ficha 148.

13. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

13.1 Poderão participar deste certame, fornecedores do ramo pertinente ao objeto do presente Termo de Referência, devidamente qualificado, mediante comprovação das regularidades fiscais, obedecendo à legislação que rege a matéria.

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1 Da Contratante

14.1.1 Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar o objeto deste termo de referência, através de representantes designados pela Secretaria (Comissão de Recebimento e Comissão de Certificação);

14.1.2. Efetuar o pagamento à Contratada de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos no edital;

14.1.3. Não permitir que outrem execute objeto do presente Termo de Referência;

14.1.5. Devolver os produtos caso não esteja dentro das especificações constantes do presente Termo de Referência, ficando a contratada sujeita às sanções cabíveis.

14.1.6. A Contratante, por meio da Comissão de Certificação, motivará a apuração de descumprimento de quaisquer das cláusulas deste pedido, por parte da Contratada.

14.2 DA CONTRATADA

14.2.1 Cumprir fielmente o que estabelece o edital e seus anexos;

14.2.2 Assumir toda a responsabilidade pelos encargos fiscais, sociais e comerciais resultantes da adjudicação da presente licitação;

14.2.3 Proceder a entrega dos itens, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga.

14.2.4 Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações e demandas decorrentes de danos sejam por culpa do fornecedor ou de qualquer de seus empregados e/ou prepostos, obrigando-se consequentemente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a serem exigidos por força de lei, ligados ao cumprimento da presente licitação.

14.2.5 Orientar tecnicamente os responsáveis pela operação dos itens, fornecendo os esclarecimentos necessários ao seu perfeito funcionamento;

14.2.6 Atender prontamente às solicitações do contratante acerca do fornecimento contratado e prestar os esclarecimentos que forem necessários;

- 14.2.7 Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos do CONTRATADO ou de quem em seu nome agir;
- 14.2.8 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive fretes e tributos e quaisquer outras que forem devidas;
- 14.2.9 Responsabilizar-se também pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos itens, inclusive licença em repartições públicas e registros, se necessário;
- 14.2.10 Comunicar à Contratante, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, além de prestar os esclarecimentos que julgar necessário;
- 14.2.11 Manter, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação no certame;
- 14.2.12 Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do fornecimento ou do desempenho dos serviços, ou mesmo em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da Contratante;
- 14.2.13 Indicar e-mail e número de Whatsapp (com confirmação de leitura ativada) oficiais do fornecedor, a fim de facilitar a comunicação entre Contratada e Contratante.
- 14.2.14 É de responsabilidade da Detentora da Ata refazer por sua conta, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos rejeitados, não aceitos, por má execução ou por inobservância das especificações e etapas, após parecer técnico competente. Toda despesa de reposição de materiais não aceitos ficará a cargo exclusivo da DETENTORA DA ATA não sendo reembolsável pelo Município.
- 14.2.15 A DETENTORA DA ATA deverá manter atualizado junto ao Gestor e às unidades contempladas, o endereço; nº do telefone fixo e celular; correio eletrônico; e nome do preposto com poder de decisão, durante a vigência da ata.
- 14.2.16 A Contratada fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da ATA, observado os limites de quantidades estipulados.
- 14.2.17 Zelar pela padronização e qualidade dos produtos fornecidos, empregando matérias primas de qualidade, livres de possível contaminação;
- 14.2.18 Ressarcir o Contratante do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento do objeto contratual, exceto quando isso ocorrer por exigência do próprio Contratante, ou ainda por caso fortuito ou força maior devidamente comprovado.

15. DAS CLÁUSULAS INSTRUMENTO CONTRATUAL

15.1 As condições e regras do contrato, encontram-se pormenorizada em tópicos específicos na Minuta de Contrato, apêndice do Edital.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- 16.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 16.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 16.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 16.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 16.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 16.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 16.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 16.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 16.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 16.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da chamada.
- 16.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 16.1.13. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes

sanções:

a) Advertência pela falta do subitem

16.1.14 deste termo de referência, quando não se justificar a imposição

de penalidade mais grave;

b) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três)anos, nos casos dos subitens ANTERIORES deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.1.21 A aplicação das sanções previstas neste termo de referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

16.1.22 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

16.1.23 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17. INFORMAÇÕES GERAIS

17.1 Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

Rua Independência, 1135 - Centro - Nova União/RO - CEP: 76.924-000
Contato: (69) 3466-1122 - Site: www.novauniao.ro.gov.br - CNPJ: 00.699.197/0001-07



Documento assinado eletronicamente por **LUCINEI GOMES FERREIRA, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**, em 30/01/2024 às 08:59, horário de Nova União/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 2430 de 03/08/2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.novauniao.ro.gov.br, informando o ID **107060** e o código verificador **F846DC1A**.

Referência: [Processo nº 2-7/2024](#).

Docto ID: 107060 v1