



TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Escola Estadual Recurso I por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2 Da Especificação do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE/ UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	Acerola Polpa, 100% NATURAL , 1ª qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas.	48 KG	33,16	1591,68
02	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	17 KG	5,08	86,36
03	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos	06 KG	44,83	268,98





	plástico transparente de até 1 kg.			
04	CACAU EM PÓ 100% ; cacau em pó solúvel, obtido da mistura de 100% de cacau, acondicionado em embalagem apropriada, embalagem contendo 200g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. validade mínima de 06 meses a partir da entrega no almoxarifado. produto isento de glúten.	01 KG	58,98	58,98
05	Caju polpa, 100% NATURAL , 1ª qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilograma.	13 KG	23,90	310,70
06	Carne moída de 2ª : fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	48 KG	27,66	1.327,68
07	Cebola : de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso..	19 KG	10,66	202,54
08	Cenoura in natura de 1ª qualidade, com ausência de	20 KG	10,50	210,00





	sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
09	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	01 KG	21,33	21,33
10	Coco seco ralado; Embalagem atóxicos, limpos, não violados, resistentes e lacrados. Externamente os dados de mínima de 6 seis meses a parti da data de entrega, pacote embalada em saco plástico, identificação, procedência, validade de mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	02 KG	53,93,00	107,86
11	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	07 KG	9,49	66,43
12	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias	01 KG	44,33	44,33





	estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.			
13	Frango, peito, com pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peçalisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade no mínimo 10 meses	13 KG	27,33	355,29
14	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de	52 KG	19,64	1021,28





	inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses			
15	logurte de morango: concentrado proteico de leite e soro de leite e fermento lácteo. Não contém glúten. Cartela com seis unidades de 90 gramas, com validade mínima de 15 dias, a partir da data de entrega. (A entrega será realizada 2 vezes na semana)	15 KG	42,66	639,900
16	Laranja, pêra, in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	109 KG	7,33	798,97
17	Leite de vaca, integral UHT, Leite Padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro.	47 LT	10,06	472,82
18	LINGUIÇA CALABRESA; Linguiça embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 03 a 05 kg cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da	27 KG	30,66	827,82





	Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com a Instrução Normativa no 4 de 31 de marco de 2000. EMBALAGEM CONTENDO ETIQUETA DE PESO*			
19	Linguiça mista: fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida apartir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	134 KG	29,33	3.930,22
20	Macarrão trigo com ovos: enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietilenoatóxico, resistente, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	16 KG	10,96	175,36
21	Manga polpa congelada 100% natural: 1ª qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1 quilogramas	11 KG	23,90	262,90
22	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica	01 KG	19,83	19,83





	adequada e original de fábrica contendo 1kg.			
23	Melancia, in natura: de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA(A entrega será realizada 2 vezes na semana).	248 KG	6,83	1.693,84
24	Milho fubá de milho amarelo: moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1 Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade.	07 KG	8,63	60,41
25	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	62 LT	9,16	567,92
26	Ovos de galinha, brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	90 DZ	12,66	1.139,40
27	Pão de trigo francês: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	22 KG	26,33	579,26
28	Pimentão verde: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	01 KG	11,33	11,33
29	Polvilho doce, tipo 1, com peso líquido de 1kg, lacrados e rotulados com data de fabricação e número de lote,	64 KG	10,66	682,24





	e validade mínima de 6 meses a contar do recebimento, origem amiláceo mandioca.			
30	Queijo minas frescal , embalagem deve estar intacta, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, o produto não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, sem presença de impurezas, odor desagradável, e não poderá estar quebrado.	44 KG	45,00	1.980,00
31	Repolho branco , in natura de 1 qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	21 KG	11,33	237,93
32	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	08 KG	2,33	18,64
33	Tomate in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	06 KG	12,66	75,96
34	VINAGRE; De vinho, resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionados em frasco plástico com tampa	02 KG	11,66	23,32





	<p>inviolável, hermeticamente fechado. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Frasco de 750 ml.</p>			

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.2.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

1.3 **O prazo de vigência da contratação é de até 12 meses contados da data da assinatura do contrato**, prorrogável na forma do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

1.4 A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Devido à inclusão de novos alunos do Programa Jornada Ampliada ao longo do ano letivo, a demanda por alimentação escolar na unidade aumentou significativamente. Esse crescimento foi previsto inicialmente, e sabemos é necessário garantir que todos os estudantes tenham acesso adequado à alimentação, uma vez que isso é essencial para





seu bem-estar e desempenho escola, assegurando o cumprimento do dever legal de fornecer alimentação a todos os estudantes matriculados.

3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Trata-se de bens comuns a ser contratado mediante licitação, na modalidade de dispensa de licitação, em sua forma eletrônica.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos bens é de 03 dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, com periodicidade *semanal* no seguinte endereço Praça Jose Tavares da Silva centro Recursolândia -TO.

4.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 03(três) dias, 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.

4.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03(três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 03(três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

4.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.





5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

5.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1 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 e, ainda:

6.1.1 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 validade;

6.1.2 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);

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





- 6.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;
- 6.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:
- 6.3.1 Atender prontamente às solicitações da Associação à Escola Estadual Recurso I no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 6.3.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;
- 6.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;
- 6.3.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;
- 6.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 6.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;
- 6.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;
- 6.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.





7 DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

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 DO CONTRATO

9.1. Os fiscais/gestores do Contrato ou instrumento equivalente serão nomeados oportunamente, pela Diretoria de Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 1 de Abril de 2021 a qual diz que a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

A existência da fiscalização do CONTRATANTE de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA, na aquisição dos matérias a ser contratada;

9.2. A CONTRATANTE poderá exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA a que venham causar embaraços à fiscalização ou que adotem procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

10 DO PAGAMENTO

10.1 Serão considerados para efeito de pagamento as aquisições efetivamente executados pela CONTRATADA e aprovado pelo servidor responsável pelo recebimento dos mesmos, respeitada a rigorosa correspondência com o TERMO DE REFERÊNCIA.

10.2 A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal e fatura correspondente aquisição dos materiais efetivamente prestado.





10.3 As Notas Fiscais deverão ser entregues na Diretoria de Administração, após conferência do Fiscal do Contrato ou instrumento equivalente.

10.4 O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal do FORNECEDOR, e após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

10.5 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias corridos, a partir do “Atesto” da Nota Fiscal e emissão do Relatório elaborado pelo Fiscal do Contrato ou instrumento equivalente, mediante depósito bancário em conta corrente da CONTRATADA;

10.6 A CONTRATANTE se reserva no direito de não efetuar o pagamento se os dados constantes da Nota Fiscal estiverem em desacordo com os dados da empresa vencedora do certame e, ainda, se for constatado, a entrega do material não correspondem às especificações apresentadas na proposta.

10.7 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

10.8 Para execução do pagamento, a Contratada deverá fazer constar da Nota Fiscal, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome da ASSOCIAÇÃO DE APOIO A ESCOLA ESTADUAL RECURSO I, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva agência para receber o pagamento.

10.9 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à Contratada antes da apresentação e da aceitação da nota fiscal atestada em conformidade com a entrega final do material a ser contratada, pelo setor competente da Contratante, e enquanto houver pendência relativa à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, à apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, à regularidade fiscal.

10.10 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.

10.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação





financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irrevogáveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.5. Comportar-se de modo inidôneo;

12.6. Cometer fraude fiscal.

12.7. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.8. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.9. Multa moratória de 0,02% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30(trinta) dias;

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

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





12.12. 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;

12.13. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o csequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.14. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Termo de Referência.

12.15. 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;

12.16. As sanções previstas nos subitens 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 e 12.6 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.17. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, Inciso I, II, III e IV da Lei nº 14.133/21, as empresas ou profissionais que:

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

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

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

12.21. 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 nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.22. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Estado e cobrados judicialmente.

12.23. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.24. 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.

12.25. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.26. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.



SECRETARIA DA
EDUCAÇÃO

TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



Escola Estadual Recurso I
Praça José Tavares S/ nº -Centro
Recursolândia-Tocantins- CEP 77.733.000
Tel: 63 3438-1100
E-mail: estadualrecursoi@ue.seduc.to.gov.br

12.27. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.28. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1. Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Recursolândia/TO, **28** de **outubro** de 2024.

Kalline Tavares Silva Ribeiro
Presidente da Associação à Escola Estadual Recurso I

