

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados no **Colégio Estadual Otoniel Cavalcante de Jesus** 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	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	ABOBORA CABOTIAN in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	57	9,18	523,26
02	ACHOCOLATADO EM PÓ mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. Deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. Na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	24	16,40	393,60
03	AÇÚCAR CRISTAL aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo embalagem em saco plástico transparente, resistente, adequado a natureza do produto acondicionado, com dados de identificação e de validade e número de lote com registro na validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	66	4,14	273,24
04	ALFACE in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	28	25,08	702,24
05	ALHO grão do tipo comum, cabeça inteira, sem chochamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	4	28,96	115,84
06	ARROZ T - 1: Características: classe: longo, fino, O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	457	4,96	2.266,72
07	BANANA PRATA in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades,	267	6,75	1.802,25

	parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA			
08	BATATA INGLESA in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	36	8,33	299,88
09	BISCOITO ROSQUINHA , coco Biscoito doce, contendo basicamente farinha de trigo, amido e açúcar; caso tenha algum outro ingrediente, o mesmo deve ser mencionado. Deve ser isento (0%) de gordura tipo trans. A embalagem do produto deverá ser saco de polipropileno atóxico, resistente, lacrado.	20	11,60	232,00
10	CAFÉ, INFUSÃO 10% empacotado a vácuo grãos tipo aralto embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, número do lote e com registro da abic, prazo de validade mínima de 6 meses caixa 20x1x250 gramas.	32	39,86	1.275,52
11	CAJU POLPA produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.	15	21,66	324,90
12	CARNE MOÍDA DE 2ª fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	46	33,83	1.557,10
13	CARNE, BOVINA MÚSCULO FRESCA , sem tempero, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	45	33,83	1.522,35
14	CARNE, BOVINA ACÉM ACEM FRESCA , sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	76	35,50	2.698,00
15	CEBOLA in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	24	5,97	143,28
16	CENOURA in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	76	14,28	1.085,28

	de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.			
17	CHEIRO VERDE in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	16	25,50	408,00
18	CHUCHU in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	5	8,55	42,75
19	COLORAU PÓ FINO , homogêneo, coloração vermelha intensa, embalagem plástica, 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 razo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	02	18,43	36,86
20	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA FINA , branca, crua, livre de surgidade embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	52	6,37	331,24
21	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. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	35	6,66	233,10
22	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 6 meses da entrega. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega, partir da data da entrega.	127	7,74	982,98
23	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 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 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. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	3	31,33	93,99

24	FLOCOS DE MILHO para cuscuz em embalagem atóxica, limpos, não violados, resistentes e lacrados. Externamente os dados de identificação procedência, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, pacote de embalado em saco plástico. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	26	5,26	136,76
25	FRANGO, COXA E SOBRECOXA , com pele de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, 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 30 dias, validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	95	18,05	1.714,75
26	FRANGO, PEITO, 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, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparenteconstar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 06 meses Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	190	22,95	4.360,50
27	LARANJA, PÊRA . in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	225	4,86	1.093,50
28	LEITE DE VACA, INTEGRAL PASTEURIZADO LONGA VIDA , com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido embalagem, a prova de violação validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	850	6,98	5.933,00
29	LINGUIÇA MISTA FRESCA, CONGELADA , sem manchas, com coloração características e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Validade mínimo de 6 meses, partir da data da entrega.	260	22,26	5.787,60

30	MAÇÃ FUJI in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	65	11,51	748,15
31	MACARRÃO TRIGO COM OVOS COM OVOS , enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termos soldado, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	20	7,12	142,40
32	Mamão Formosa in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	65	10,66	692,90
33	MARGARINA COM SAL extra cremosa com sal livre de gordura trans., com registro no s.i.f. – com validade de no mínimo 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	15	17,40	261,00
34	MELANCIA in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	320	4,61	1.475,20
35	MARACUJÁ, POLPA, CONGELADA Produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes	25	31,16	779,00
36	ÓLEO DE SOJA de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	90	12,11	1.089,90
37	OVO DE GALINHA INTEIRO extra, deve apresentar – se integro, limpo, sem rachaduras ou trincados. Tamanho médio, branco ou vermelho. Acondicionado em cartela com 12 unidades. Validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega.	65	8,55	555,75
38	PÃO DE TRIGO FRANCÊS Pão 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 transparente.	30	17,50	525,00
39	PÃO DE HOT DOG Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose de milho, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, extrato de malte,	32	15,00	480,00

	estabilizante lecitina de soja, conservador propionato de cálcio e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos.			
40	PIMENTÃO VERDE Times New Roman	03	15,61	46,83
41	PEPINO in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	20	9,46	189,20
42	POLVILHO DOCE embalado e acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	95	7,65	726,75
43	QUEIJO, MINAS, FRESCAL a 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.	16	18,43	294,88
44	SAL em fardo, iodado, produzido e embalado conforme decreto Nº 80.583/77, o qual deve constar no rótulo e/ou embalagem.	5	1,76	8,80
45	TOMATE in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	55	13,01	715,55

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. 75 da Lei nº 14.133/2021.**

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do **art. 6º.XVII, da Lei nº 14.133/21 c/c XXIII a).**

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.

3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos bens é de 180 dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de 26 parcelas, com periodicidade **semanal** no seguinte endereço **Rua Ferreira Araújo nº 290, Centenário 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 (tres) 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 06(seis) 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 Contrata dano 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 Escolar Comunitária do Colégio estadual Otoniel Cavalcante de Jesus**, 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 DA EXECUÇÃO

9.1 Nos termos do art.117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, 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 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133 de 2021.

9.3 O representante da Administração 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

10.1A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a **Associação Escolar Comunitária do Colégio Estadual Otoniel Cavalcante de Jesus**.

10.2Os Gêneros Alimentícios deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

10.3O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

10.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.5 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.6 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos

sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68§§ 1º, 2º da Lei nº 14.133, de 2021.

10.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.7 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 a Contratada 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.

10.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.9 Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.10 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante, previsão no art.31,§ I , instrução normativa nº3 de 26 de abril de 2018.

10.11 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 30, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos, previsão no inciso III do art. 31, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa, previsão no inciso IV do art. 31, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação, previsão inciso VI do art. 31, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, previsão inciso VI do art. 31, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

10.15.1 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.

10.16 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 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irreajustáveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos Art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

- 12.1.1 Der causa a inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 12.1.2 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 12.1.3 Não celebrar o contrato ou deixar de entregar a documentação exigida dentro do prazo;
- 12.1.4 Ensejar o retardamento da execução ou entregar do objeto sem motivo justificado;
- 12.1.5 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 12.1.6 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.1.7 Comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.1.8 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 12.1.9 Praticar ato lesivo previsto no art. da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções; com previsão no art. 156 da lei 14.133/2021.

- 12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 12.2.2 Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 50 (cinquenta) reais;
- 12.2.3 Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 12.2.4 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5 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;

12.2.6 Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Tocantins com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

12.2.7 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;

12.3 As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

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

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

12.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

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

12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Associação Escolar Comunitária do Colégio Estadual Otoniel Cavalcante de Jesus, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.

12.6.1 Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

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

12.8 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.

12.9 Se durante o processo de aplicação de penalidade 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.

12.10 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.

12.11 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.

12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

13.1 O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

14 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Município de **Centenário**, 25 de **Marco** de 2022.

José Benedito Portilho Pinheiro
Presidente da Associação