



TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados na Escola Estadual Imaculada Conceição, 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	UND	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	Abacaxi fruta: tamanho médio (entre 1 e 1,4kg), o produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos. Deverá estar maduro, apto para consumo.	KG	72		
02	Abobora cabotiá: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	29		
03	Açafrão: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.	KG	1		
04	Acerola Polpa Congelada: pura, sem adição de xarope, guaraná e outros. Embalagem plástica de no máximo 1 kg, validade mínima de 1 ano na embalagem.	KG	6		
05	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	KG	17		



	vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.				
06	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 plástico transparente de até 1 kg.	KG	1		
07	BANANA DA PRATA: de primeira qualidade íntegra, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78.	KG	145		
08	Beterraba in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	29		
09	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.	KG	14		
10	Cajú Polpa Congelada : pura, sem adição de xarope, guaraná e outros. Embalagem plástica de no máximo 1 kg, validade mínima de 1 ano na embalagem.	KG	33		
11	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.	KG	22		
12	Cenoura in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	22		
13	Cheiro Verde: Íntegra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de	KG	8		



	substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.				
14	Couve manteiga: fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	8		
15	Coco seco ralado: especial de 1º qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura.	KG	10		
16	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.	KG	145		
17	Fermento biológico tablete :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 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 125g ou 250g cada.	KG	1		
18	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 estranhas ao produto que sejam	KG	3		



	impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais.				
19	Flocos de milho sem sal: Enriquecido com ferro e ácido fólico, 100% natural. Pacote com 500 g em saco de Plástico, inviolado, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	44		
20	Frango, peito, sem 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 inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	KG	49		
21	Filé de peito de frango em tiras IQF Peito de frango congelado sem osso cortado em tiras de 2 cm x 2 cm x 7 cm congelados rápida e individualmente (IQF) embalados em pacotes atóxicos com 2 kg, com SIF, lote e validade, atendendo as legislações vigentes para rotulagem de alimentos.	KG	7		
22	Goiaba Polpa Congelado: pura, sem adição de xarope, guaraná e outros. Embalagem plástica de no máximo 1 kg, validade	KG	2		
23	Laranja pêra: Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	218		
24	Linguiça mista: fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica 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.	KG	13		
25	Maçã Fuji: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	73		
26	Mexerica: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	2		
27	MELANCIA: redonda, de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	218		
28	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.	LT	14		
29	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.	DZ	48		
30	Polvilho doce: Polvilho tipo doce, coloração branca, isento de sujidades, com validade mínima de 09 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	KG	44		
31	Repolho branco: cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	KG	44		
32	Tamarindo Polpa Congelados: pura, sem adição de xarope, guaraná e outros. Embalagem plástica de no máximo 1 kg, validade mínima de 1 ano na embalagem.	KG	18		
33	Tomate: in natura de 1ª qualidade, com ausência de	KG	44		



	sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.				
34	Tomate, extrato industrializado: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	KG	22		
35	Iogurte: sabor de morango. Embalagem: pote plástico lacrado com papel alumínio, onde constam as seguintes informações: dados do fabricante, informações nutricionais, lote, peso, data de fabricação e validade. Peso líquido: 120 gramas.	KG	87		

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 O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato no art. 140, § 1º da Lei nº 14.133/21.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/21.

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 dispensa de licitação, em sua forma eletrônica, no limite do disposto no inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133 de 2021, considerando a norma Estadual através do decreto nº 6299 de 13/08/2021.

4. DA HABILITAÇÃO

4.1 A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

4.1.1 Jurídica;

4.1.2 Técnica;

4.1.3 Fiscal social e trabalhista;

4.1.4 Econômico-financeira.

4.2 Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

4.2.1 Poderá ser exigida dos licitantes a declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

4.2.2 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;

4.2.3 Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

4.2.4 será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1 O prazo de entrega dos bens é de 05 dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de (02) duas parcelas, com periodicidade mensal no seguinte endereço: Povoado Mansinha – Rio Sono – TO.

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

5.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05(cinco) 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.

5.4 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.

5.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1 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.

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 São obrigações da Contratante:

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

6.1.2 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;

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



- 6.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.1.6 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.

7 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 7.1.2 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;
- 7.1.3 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);
- 7.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.5 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;
- 7.1.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;



7.2 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;

7.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

7.3.7 Atender prontamente às solicitações da Associação no prazo de 5 (cinco) dias, o fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

7.3.8 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;

7.3.9 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

7.3.10 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;

7.3.11 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

7.3.12 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

7.3.13 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

7.3.14 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

8 DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA



9.1 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.

10 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1 Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133 de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, o fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.2 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 co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3 O representante da Administração anotar 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.

11 DO PAGAMENTO

11.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação no ato da entrega dos produtos.

11.2 Os 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.

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

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, considera-se ocorrido o



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

11.4 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. 62 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.5 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.

11.6 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.

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

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

11.9 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.

11.10 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. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

11.11 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.

11.12 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.

11.13 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.

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.

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

11.14.7 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.

11.15 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%



365

12 DO REAJUSTE

12.1 Os preços são fixos e irrevogáveis

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133 de 2021, o licitante ou o contratado que:

13.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

13.2.1 Advertência;

13.2.2 Multa;

13.2.3 Impedimento de licitar e contratar;

13.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.5 A sanção prevista no 13.2.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no 13.1.1 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.6 A sanção prevista no 13.2.2 será calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30%



(trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas nos 12.1.

- 13.2.7 A sanção prevista 13.2.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos 13.1 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.2.8 A sanção prevista 13.2.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos 13.1 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 13.2.9 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.
- 13.2.10 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhido em favor da **Associação de Apoio Escola Estadual Imaculada Conceição**, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.
- 13.2.11 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.
- 13.2.12 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.
- 13.2.13 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.

13.2.14A 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.

13.2.15O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Públicas Federais resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

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

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1Será 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.

Rio Sono– TO 26 de abril de 2022

DANIEL CERQUEIRA SALES

Presidente da Associação