

DISPENSA DE LICITAÇÃO ELETRÔNICA Nº 002/2022
(Processo Administrativo n.º 002/2022)

Torna-se público que a **Associação de Apoio a Escola Especial Coração de Maria**, por meio do(a) presidente da associação a Sra. **Alzerina Sales dos Santos Pereira**, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento *menor preço*, na hipótese do art. 75, *inciso II*, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67/2021 e demais legislação aplicável.

Data da sessão: 16/09/2022

Link: compras.gov.br

Horário da Fase de Lances: 8:00h às 14:00h

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação por dispensa de licitação de AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. A contratação ocorrerá em item, conforme tabela constante abaixo.

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO DO ITEM*	MÉDIA	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	21	KG	Abobora Moranga, Legume in natura	R\$ 7,58	R\$159,08
2	1	KG	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.	R\$ 15,58	R\$ 15,58
3	76	KG	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.	R\$ 7,70	R\$ 584,82
4	8	KG	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.	R\$ 28,70	R\$ 229,60
5	145	KG	ARROZ, TIPO 1 características: longo, fino, tipo	R\$ 4,54	R\$ 658,30



			i. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas ou no preparo final dietética inadequada (empapamento). embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. fabricação: máxima de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses		
6	41	KG	Biscoito salgado, cream cracker: Biscoito Salgado tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. emb. 400 a 500g.	R\$ 12,14	R\$ 497,74
7	7	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias. embalagens em pacotes de 1 kg.	R\$ 14,09	R\$ 98,63
8	100	KG	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.	R\$ 32,50	R\$ 3.250,00
9	40	KG	CARNE, BOVINA DE 2ª – FRALDINHA fresca de 1ª qualidade, cortada em cubos, máximo de 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico,	R\$ 36,00	R\$ 1.439,80



			atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega.		
10	29	KG	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.	R\$ 7,88	R\$ 228,38
11	21	KG	CENOURA - in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	R\$ 6,00	R\$ 125,90
12	2	KG	COCO SECO RALADO - coco ralado sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado, de 1ª qualidade. produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucífera). o produto deverá conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p.. deverá apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. deverá estar acondicionada em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 100 g a 1000g, contendo data de fabricação, lote, data de validade e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes. o produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 28,50	R\$ 57,00
13	3	KG	URUCUM/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.	R\$ 16,75	R\$ 50,25
14	41	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA aspecto de pó fino ou granulado sem presença de terra, insetos fungos, parasitas e objetos estranhos. não teve ser rançosas ou fermentadas.	R\$ 8,70	R\$ 356,70



			embalagem de polietileno contendo 1kg com dados identificação		
15	41	KG	FARINHA DE TRIGO sem fermento, 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.	R\$ 7,45	R\$ 305,25
16	41	KG	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 1 kg. a embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. padrão de qualidade: pateko, camil, da hora.	R\$ 8,95	R\$ 366,75
17	5	KG	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 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.	R\$ 30,48	R\$ 152,40
18	41	KG	Floco de milho	R\$ 4,20	R\$ 172,20
19	38	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA COM PELE congelado, de 1ª qualidade com odor e aspectos característicos.	R\$ 12,88	R\$ 489,25
20	73	KG	FRANGO, PEITO COM PELE	R\$ 21,75	R\$ 1.587,75



			congelado, de 1ª qualidade com odor e aspectos característicos.		
21	28	LT	logurte Morango	R\$ 14,20	R\$ 397,60
22	200	LT	Leite de vaca, integral pasteurizado	R\$ 8,90	R\$ 1.780,00
23	50	KG	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.	R\$ 22,70	R\$ 1.135,00
24	4	KG	Leite condensado: Embalagem de 395g, contendo leite integral, açúcar e lactose. Caixa ou lata c/ 395 g., com registro no S.I.F.	R\$ 22,50	R\$ 89,98
25	69	KG	Mamão formosa	R\$ 13,00	R\$ 896,66
26	28	KG	Maçã Fuji	R\$ 12,00	R\$ 335,86
27	20	KG	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses	R\$ 7,05	R\$ 141,00
28	6	KG	Margarina, com sal	R\$ 17,45	R\$ 104,70
29	22	KG	MILHO VERDE ENLATADO imerso em água, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e de acordo com a legislação vigente/ anvisa.	R\$ 22,25	R\$ 489,50
30	53	LT	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	R\$ 10,20	R\$ 540,34



			mínima de 06 meses na hora da entrega.		
31	40	DZ	OVOS DE GALINHA DE GRANJA BRANCO , extra, deve apresentar-se íntegro, limpo, sem rachaduras ou trincados. tamanho médio, branco. acondicionado em cartela com 30 unidades.	R\$ 9,20	R\$ 368,00
32	1	KG	ÓREGANO não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência. desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo.	R\$ 47,75	R\$ 47,75
33	36	KG	PÃO DE HOT DOG ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. o pão deverá estar cortado no sentido longitudinal. embalagem: sacode polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com 4 a 10 unidades de aproximadamente 50g. validade: 7 dias. a rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. frequência de pedido: mensal ou quinzenal	R\$ 18,10	R\$ 651,60
34	69	KG	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.	R\$ 15,93	R\$ 1.099,17
35	35	KG	POLVILHO DOCE - especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula. 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:	R\$ 9,45	R\$ 330,58



			máximo de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses.		
36	28	KG	Polpa congelada de acerola	R\$ 12,25	R\$ 343,00
37	82	KG	Polpa congelada de abacaxi	R\$ 12,25	R\$ 1.004,50
38	28	KG	Polpa congelada de goiaba	R\$ 12,25	R\$ 343,00
39	11	KG	Presunto	R\$ 29,75	R\$ 327,25
40	11	KG	QUEIJO, MUSSARELA FATIADO - de 1ª qualidade, embalado e fatiado em saco plástico a vácuo de 1 a 2 kg. prazo de validade mínima 90 dias. com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem.	R\$ 58,00	R\$ 637,95
41	14	KG	QUEIJO MINAS FRESCAL - queijo, conservação 0 a 10 graus, tipo frescal, peso 500 a 1000 g.	R\$ 30,00	R\$ 420,00
42	9	KG	SAL REFINADO - em fardo 30x1 1 kg, iodado, produzido e embalado conforme decreto nº 80.583/77, o qual deve constar no rótulo e/ou embalagem.	R\$ 2,38	R\$ 21,38
43	166	KG	TOMATE - in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	R\$ 6,08	R\$ 1.008,45
44	14	KG	TORRADA DE PÃO 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.	R\$ 52,50	R\$ 735,00
VALOR TOTAL				R\$ 24.073,60	

1.2.1. Havendo mais de item ou lote faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante Sistema de Dispensa Eletrônica integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Comprasnet 4.0, disponível no endereço eletrônico compras.gov.br.



2.1.1. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, para acesso ao sistema e operacionalização.

2.1.2. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.2.1. que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

2.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.3. que se enquadrem nas seguintes vedações:

- a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista

2.2.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.2.3.2. aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

2.2.4. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

3.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

3.2.1.A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

3.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

3.4.1.Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

3.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o *Termo de Referência – Anexo II*, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, os fornecedores **NÃO** poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la;

Nota Explicativa: A previsão acima decorre do funcionamento do sistema. Se o sistema for modificado para alterar essa possibilidade, a disposição supracitada deve ser ajustada.

3.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, às seguintes declarações:

3.9.1.que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.9.2.que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

Nota Explicativa: a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o fornecedor não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.9.3.que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

- 3.9.4.que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 3.9.5.que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.
- 3.9.6.que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4. FASE DE LANCES

- 4.1.A partir das 8:00h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste aviso.
- 4.2.Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 4.2.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 4.3.O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.
 - 4.3.1.O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.
 - 4.3.2.O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de 0,05 (cinco centavos).
- 4.4.Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.
- 4.5.Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 4.6.Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.
- 4.7.Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.
 - 4.7.1.O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

- 5.1.Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 5.2.No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.
 - 5.2.1.Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
 - 5.2.2.A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

- 5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.
- 5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.
- 5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 5.5.1. contiver vícios insanáveis;
 - 5.5.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;
 - 5.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 5.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 5.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.
- 5.6. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 5.6.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
 - 5.6.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 5.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 5.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 5.8.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 5.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 5.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 5.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 5.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. HABILITAÇÃO



- 6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** deste aviso e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances.
- 6.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 6.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

Nota explicativa: A consulta aos dois cadastros – CEIS e CNJ –, além do tradicional SICAF, na fase de habilitação, é recomendação do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário). Trata-se de verificação da própria condição de participação na contratação.

A Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU abrange o cadastro do CNJ, do CEIS, do próprio TCU e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência.

- 6.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 6.2.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - 6.2.2.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação
- 6.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 6.3.1. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.
 - 6.3.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

- 6.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 6.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 6.7. *O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.*
- 6.7.1. *Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do fornecedor nos remanescentes.*
- 6.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 6.9. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.
- 6.9.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação
- 6.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado

7. CONTRATAÇÃO

- 7.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 7.2. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.
- 7.2.1. *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.*
- 7.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 7.3. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) dias prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.
- 7.4. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8. SANÇÕES

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

- 8.1.1.dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - 8.1.2.dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 8.1.3.dar causa à inexecução total do contrato;
 - 8.1.4.deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 8.1.5.não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 8.1.6.não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 8.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 8.1.8.apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
 - 8.1.9.fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 8.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
 - 8.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
 - 8.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2. 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 8.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - b) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

Nota Explicativa: Nos termos do art. 156, §3º da Lei nº 14.133/21, a multa deve ser prevista em percentual entre 0,5% e 30% do valor do contrato.

- 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 8.1.2 a 8.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que 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, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 8.3.1.a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 8.3.2.as peculiaridades do caso concreto;

- 8.3.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.3.4.os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 8.3.5.a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 8.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 8.7. 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.
- 8.8. 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.
- 8.9. 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.
- 8.10. 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.
- 8.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1. O procedimento será divulgado no Comprasnet 4.0 e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Registro Cadastral Unificado - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.
- 9.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:
- 9.2.1.republicar o presente aviso com uma nova data;
- 9.2.2.valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.
- 9.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

- 9.2.3. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.
- 9.3. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto)
- 9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.
- 9.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 9.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 9.7. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 9.8. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 9.9. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 9.10. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.
- 9.11. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.
- 9.12. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.
- 9.13. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 9.13.1. ANEXO I – Documentação exigida para Habilitação
- 9.13.2. ANEXO II - Termo de Referência;

Miranorte - TO, 05 de setembro de 2022.

Alzerina Sales dos Santos Pereira
Presidente da Associação de Apoio a Escola Especial Coração de Maria

ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

1 Habilitação jurídica:

- 1.1 no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.4 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 1.6 decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 1.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2 Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- 2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 2.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.4 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 2.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes *estadual e/ou municipal*, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.6 prova de regularidade com a Fazenda *Estadual e Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 2.7 caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *estaduais ou municipais* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação

de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

3 Qualificação Econômico-Financeira:

- 3.1 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

4 Qualificação Técnica

- 4.1 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta dispensa, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.1.1. As empresas participantes do certame deverão apresentar Atestados de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatível em características e quantidades, com o objeto de deste Termo.

4.1.2. A comprovação poderá ser feita mediante somatório de Atestados;

4.1.3. O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e conter no mínimo:

- Razão Social, CNPJ e endereço do emitente;
- Local e Data de Emissão do Atestado;
- Assinatura e Identificação do responsável pela emissão do Atestado, cargo e contato (telefone e correio eletrônico).

4.1.4. Não serão aceitos Atestados com objeto genérico, ou seja, deverá constar no respectivo Atestado nomenclatura compatível com o objeto licitado em conformidade com descrição constante no ANEXO II deste Edital;

4.1.5. O pregoeiro poderá determinar qualquer diligência que entender necessária para verificar a autenticidade e legitimidade do atestado ou de qualquer documento que lhe suscitar dúvidas.

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA**1 DO OBJETO**

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

1.2 Da Especificação do Objeto:

ITEM	QNT	UND	DESCRIÇÃO DO ITEM*
1	21	KG	Abobora Moranga, Legume in natura
2	1	KG	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.
3	76	KG	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.
4	8	KG	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.
5	145	KG	ARROZ, TIPO 1 características: longo, fino, tipo i. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas ou no preparo final dietética inadequada (empapamento). embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. fabricação: máxima de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses
6	41	KG	Biscoito salgado, cream cracker: Biscoito Salgado tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. emb. 400 a 500g.
7	7	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ mistura de cacau em pó, açúcar podendo conter leite em pó ou não. deve ser preparado com ingredientes de 1ª qualidade. o produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. na entrega, deverá ter na data fabricação mínima de 30 dias. embalagens em pacotes de 1 kg.
8	100	KG	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.
9	40	KG	CARNE, BOVINA DE 2ª – FRALDINHA fresca de 1ª qualidade, cortada em cubos, máximo de 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega.
10	29	KG	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.
11	21	KG	CENOURA - in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.
12	2	KG	COCO SECO RALADO - coco ralado sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado, de 1ª qualidade. produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera). o produto deverá conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p.. deverá apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. deverá estar acondicionada em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 100 g a 1000g, contendo data de fabricação, lote, data de validade e embalagem secundária de caixas de papelão resistentes. o produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
13	3	KG	URUCUM/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.
14	41	KG	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA aspecto de pó fino ou granulado sem presença de terra, insetos fungos, parasitas e objetos estranhos. não teve ser rançosas ou fermentadas. embalagem de polietileno contendo 1kg com dados identificação
15	41	KG	FARINHA DE TRIGO sem fermento, 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.
16	41	KG	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 1 kg. a embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. padrão de qualidade: pateko, camil, da hora.
17	5	KG	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 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.
18	41	KG	Floco de milho
19	38	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA COM PELE congelado, de 1ª qualidade com odor e aspectos característicos.
20	73	KG	FRANGO, PEITO COM PELE congelado, de 1ª qualidade com odor e aspectos característicos.
21	28	LT	logurte Morango
22	200	LT	Leite de vaca, integral pasteurizado
23	50	KG	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.
24	4	KG	Leite condensado: Embalagem de 395g, contendo leite integral, açúcar e lactose. Caixa ou lata c/ 395 g., com registro no S.I.F.
25	69	KG	Mamão formosa
26	28	KG	Maçã Fuji
27	20	KG	Macarrão trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9),



			ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses
28	6	KG	Margarina, com sal
29	22	KG	MILHO VERDE ENLATADO imerso em água, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto e de acordo com a legislação vigente/ anvisa.
30	53	LT	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.
31	40	DZ	OVOS DE GALINHA DE GRANJA BRANCO , extra, deve apresentar-se integro, limpo, sem rachaduras ou trincados. tamanho médio, branco. acondicionado em cartela com 30 unidades.
32	1	KG	ÓREGANO não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência. desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo.
33	36	KG	PÃO DE HOT DOG ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. o pão deverá estar cortado no sentido longitudinal. embalagem: sacode polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com 4 a 10 unidades de aproximadamente 50g. validade: 7 dias. a rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. frequência de pedido: mensal ou quinzenal
34	69	KG	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.
35	35	KG	POLVILHO DOCE - especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula. 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.
36	28	KG	Polpa congelada de acerola
37	82	KG	Polpa congelada de abacaxi
38	28	KG	Polpa congelada de goiaba
39	11	KG	Presunto
40	11	KG	QUEIJO, MUSSARELA FATIADO - de 1ª qualidade, embalado e fatiado em saco plástico a vácuo de 1 a 2 kg. prazo de validade mínima 90 dias. com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem.
41	14	KG	QUEIJO MINAS FRESCAL - queijo, conservação 0 a 10 graus, tipo frescal, peso 500 a 1000 g.
42	9	KG	SAL REFINADO - em fardo 30x1 1 kg, iodado, produzido e embalado conforme decreto nº 80.583/77, o qual deve constar no rótulo e/ou embalagem.
43	166	KG	TOMATE - in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.
44	14	KG	TORRADA DE PÃO 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.

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. 76 da Lei nº 8.666/1993.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

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 02 (dois) dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade e horário definidos pela CONTRATANTE, no seguinte endereço Rua 27, S/N, Vila Maria , Miranorte/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 02 (dois) 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 02(dois) 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 05(cinco) 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 de Apoio ao Colégio Estadual Fulgêncio Nunes, 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. 67 Lei nº 8.666, de 1993, 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. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3 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.

10 DO PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação de Apoio a Escola Especial Coração de Maria.

10.2 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.

10.3 O 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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.

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. 29, 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.

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.

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.

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.

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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irredutíveis

12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

12.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5 Cometer fraude fiscal;

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

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

12.2.2 Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.2.3 Multa compensatória de 1% (um 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 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 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. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, 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 8.666, de 1993, 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 de Apoio a Escola Especial Coração de Maria**, 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 (dias) 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 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 Juventude e Esportes a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Miranorte/TO, 05 de setembro de 2022.

Alzerina Sales dos Santos Pereira

Presidente da Associação de Apoio a Escola Especial Coração de Maria