

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

Aquisição de Gêneros alimentícios em caráter emergencial para preparação do cardápio da alimentação escolar do COLÉGIO MILITAR DO ESTADO DO TOCANTINS AGOSTINHO DE ALMEIDA **Unidade Executora (UEx) ASSOCIAÇÃO A.A.C.M.E.T.A.ALM.DE TAGUATINGA/TO | 928912** situado no município de TAGUATINGA – TO, a serem usados na manutenção das atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no período 24 de março a 24 de maio de 2022.

1.1 Da Especificação do Objeto:

Item	Descrição	Un	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MÉDIO R\$
01	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	7	15,4467	108,14667
02	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 2 Kg cada.	Kg	180	4,38667	789,6
03	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivo bem definido, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	KG	20	22,53	450,6
04	Arroz: Características: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	Kg	600	4,23	2538
05	Batata inglesa in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	60	5,63	337,8
06	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 500g. validade mínima 6 (seis) meses.	kg	100	37,9767	3797,6667
07	Carne de 1ª Coxão duro: 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	150	31,34	4.700,34
08	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	300	25,94	7782,00
09	Carne bovina de 2ª músculo: sem gordura, sem cartilagem, 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	200	27,13	5426,00



10	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.	KG	100	5,46333	546,33333
11	Cenoura: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	70	7,76333	543,43333
12	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Sem contém Glúten. acondicionado em pacotes de polietileno transparente, contendo 1KG de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	4	22,21	88,84
13	Extrato de tomate: 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	60	13,5267	R\$ 811,60
14	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	20	4,94	98,8
15	Farinha de mandioca torrada: 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	100	6,35333	635,33333
16	Feijão Fradinho: tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.	KG	60	7,30667	438,40
17	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.	KG	3	43,32	129,96
18	Filé de peito de Frango: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno 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	300	21,54	6462



19	Leite em pó integral: - -pcte de 400G.	kg	60	34,7333	2084
20	Macarrão trigo parafuso: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, amarelo 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 superior a 3 meses.	KG	150	5,75333	863
21	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	KG	20	15,5167	310,33333
22	Milho verde enlatado Milho verde em grãos, água, açúcar e sal. Sem glúten, enlatado de 170 g. No seu rótulo deve constar prazo de validade.	KG	20	14,8	296
23	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	200	11,0433	R\$ 2.208,63
24	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	20	7,48	149,6
25	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.	KG	200	12,83	2566,00
26	POLPA DE FRUTAS - ABACAXI - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.	KG	30	11,06	331,80
27	POLPA DE FRUTAS - ACEROLA - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.	KG	30	11,28	338,40
28	POLPA DE FRUTAS - CAJU - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.	KG	30	11,8133	354,40
29	POLPA DE FRUTAS - GOIABA - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. o produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades	KG	30	10,31	309,30



	atendidas. a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente.				
30	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado.	KG	20	34,4933	689,86667
31	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	15	1,29333	19,40

1.1.1 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.

1.1.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto na legislação vigente.

1.2 O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma dos parâmetros legais.

1.3 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 dispensa, em sua forma eletrônica.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1 O prazo de entrega dos materiais é de é imediata com 24h (vinte e quatro horas), contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, de acordo com as solicitações e ordem de fornecimento, com periodicidade semanal no COLÉGIO MILITAR DO TOCANTINS AGOSTINHO DE ALMEIDA Avenida 15 de agosto nº 12 - CEP: 77320-000, CNPJ Nº 01.197.159/0001-00

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 materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 24 HORAS, 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 5 (cinco) 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 24 (VINTE E QUATRO HORAS), 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 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 do Colégio Militar do Estado do Tocantins Agostinho de Almeida**, 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 da legislação vigente, 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 a legislação pertinente.
- 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 A.A.C.M.E.T.A.ALM.DE TAGUATINGA/TO CONJ Nº 01.197.159/0001-00.
- 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 na legislação pertinente.
- 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:

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

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irremovíveis



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 16.2.1, 16.2.5, 16.2.6 e 16.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 12.4 Também ficam sujeitas às penalidades da legislação vigente, 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 adequada.
- 12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da ASSOCIAÇÃO A.A.C.M.E.T.A.ALM.DE TAGUATINGA/TO, 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 02 (dois) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;
- 12.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 12.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.9 Se durante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 12.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 12.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



13 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

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

14 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Taguatinga, Tocantins 23 de março de 2022.

WESLEY ROSA MELO

PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO