



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados no Colégio Estadual Dr Pedro Ludovico Teixeira por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1. Da Especificação do Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL
01	ABACAXI: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofo e partes podres.	46,0	R\$ 9,50	R\$ 437,00
02	AÇAFRÃO: embalado em embalagem plástica, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem, a data de validade e o lote.	5,0	R\$ 35,00	R\$ 175,00
03	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.	13,0	R\$ 4,95	R\$ 64,35
04	ALHO: inteiro, dentes bem definidos, sem mofo e com turgor característico.	56,0	R\$ 29,00	R\$ 1.624,00
05	ARROZ, TIPO 1: tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica de 5 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso líquido. Validade não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	1134,0	R\$ 7,50	R\$ 8.505,00
06	BANANA PRATA: de primeira qualidade íntegro, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	405,0	R\$ 7,00	R\$ 2.835,00
07	BATATA INGLESA: deve ser lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de porte médio a graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na	54,0	R\$ 11,50	R\$ 621,00



	embalagem etiqueta de pesagem. Entregar conforme cronograma de perecíveis da merenda escolar.			
08	BETERRABA: raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	50,0	R\$ 9,99	R\$ 499,50
09	CARNE MOÍDA DE 2ª: fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	89,0	R\$ 25,00	R\$ 2.225,00
10	CARNE, BOVINA, COSTELA: Carne com osso (costela), proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	32,0	R\$ 21,00	R\$ 672,00
11	CARNE, BOVINA, COXÃO DURO: tipo coxão duro. Sem osso, sem gordura, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção municipal ou estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de entrega.	67,0	R\$ 28,00	R\$ 1.876,00
12	CARNE, BOVINA, MÚSCULO: tipo músculo. Não deve apresentar inervações ou gorduras em excesso. Aspecto: não amolecida, nem pegajosa; cor: sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio; sem sujidades. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, selo de inspeção municipal ou estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de entrega.	78,0	R\$ 28,00	R\$ 2.184,00
13	CARNE, BOVINA, SECA: Curada e seca, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. Acondicionados em caixa de papelão lacrada.	94,0	R\$ 35,00	R\$ 3.290,00
14	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.	93,0	R\$ 7,99	R\$ 743,07
15	CENOURA: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	114,0	R\$ 10,99	R\$ 1.252,86



16	CHUCHU: novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Entregue conforme cronograma de perecíveis da alimentação escolar. Embalagem com peso identificado.	11,0	R\$ 8,99	R\$ 98,89
17	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.	5,0	R\$ 11,50	R\$ 57,50
18	CREME DE LEITE: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	27,0	R\$ 21,25	R\$ 573,75
19	FEIJÃO CARIOCA: Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. Embalagem com 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	148,0	R\$ 10,50	R\$ 1.554,00
20	FEIJÃO PRETO: grãos inteiros e são, 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.	51,0	R\$ 11,50	R\$ 586,50
21	FRANGO, COXA E SOBRECOXA COM PELE: coxa e sobrecoxa, sem partes amolecidas ou ressecadas, carne inspecionada e congelada, com partes sem tempero, embalagem individual transparente de 1 kg, com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, lacrado	346,0	R\$ 17,50	R\$ 6.055,00
22	FRANGO, COXA, SEM PELE: coxa, sem pele, carne inspecionada e congelada, com osso e sem carcaça, sem partes amolecidas ou ressecadas, sem tempero, embalagem individual transparente de 1 kg, com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, lacrado.	96,0	R\$ 17,99	R\$ 1.727,04
23	FRANGO, PEITO, SEM PELE: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, para entrega em embalagens com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).	346,0	R\$18,00	R\$ 6.228,00
24	FRANGO, SOBRECOXA, SEM PELE: coxa e sobrecoxa, carne inspecionada e congelada, sem partes amolecidas ou ressecadas, sem tempero, embalagem individual transparente de 1 kg, com rotulagem, contendo o carimbo do SIF, lacrado.	30,0	R\$ 17,99	R\$ 539,70
25	LARANJA, PÊRA: Laranja, tipo pera, de primeira, in natura, higienizada para o consumo e descascada. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições	28,0	R\$ 6,50	R\$ 182,00



	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
26	LEITE DE VACA, INTEGRAL: Leite Padronizado - fluido, homogêneo, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro.	80,0	R\$ 8,33	R\$ 666,40
27	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.	14,0	R\$ 21,00	R\$ 294,00
28	LINGUIÇA, DE FRANGO: 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.	65,0	R\$ 20,00	R\$ 1.300,00
29	LINGUIÇA, DE PORCO: Tipo toscana com carne suína - congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216.	33,0	R\$ 21,00	R\$ 693,00
30	MAÇÃ VERMELHA: Maçã vermelha, de primeira, in natura, higienizada para o consumo. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	19,0	R\$ 14,00	R\$ 266,00
31	MACARRÃO TRIGO: tipo espaguete, massa com semola, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. As massas ao serem postas na água não deverão turvar-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, pacote de 500 gramas ou 1 kg	111,0	R\$ 7,95	R\$ 882,45
32	MARGARINA, COM SAL: de 1ª 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 rancor, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	7,0	R\$ 15,99	R\$ 111,93
33	MILHO AMIDO: 100% amido de milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. No rótulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Com registro no Ministério da Saúde.	6,0	R\$ 17,38	R\$ 104,28
34	MILHO VERDE ENLATADO: em conserva, lata de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e	16,0	R\$ 22,10	R\$ 353,60



	prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.			
35	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.	205,0	R\$ 8,95	R\$ 1.834,75
36	OVO DE GALINHA INTEIRO: envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	10,0	R\$ 9,00	R\$ 90,00
37	PEPINO: Variedade comum; tipo extra; In natura; com casca; produto próprio para o consumo humano;	51,0	R\$ 7,50	R\$ 382,50
38	REPOLHO BRANCO: Repolho Branco, hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	49,0	R\$ 9,50	R\$ 465,50
39	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.	19,0	R\$ 1,60	R\$ 30,40
40	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO: Sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e estereizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida.	14,0	R\$ 52,00	R\$ 728,00
41	TOMATE: in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	247,0	R\$ 9,80	R\$ 2.420,60
42	TOMATE EXTRATO: elaborado a partir da polpa do tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado. Embalagem de 340 gramas	10,0	R\$ 19,95	R\$ 199,50

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 no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

1.1.3. O prazo de vigência da contratação é de 6 meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

1.1.4. 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.

2.2. A oferta da janta na merenda escolar justifica-se pela necessidade de atender as especificidades do estudante da EJA, uma vez que seu perfil é diversificado e reflete uma população de aprendizes que busca oportunidades educacionais após uma interrupção na trajetória escolar ou uma decisão de retornar à escola para completar seus estudos. Em sua maioria têm rotinas diárias que envolvem trabalho durante o dia e aulas à noite e enfrentam inúmeros desafios relacionados à sua subsistência e em conciliar o trabalho com a vida escolar.

2.3. Assim, a Secretária de Educação ao garantir a janta na merenda escolar para a modalidade EJA visa criar um ambiente propício para o aprendizado, estimulando sua frequência e permanência, propiciando-lhes energia e nutrição para o aprendizado e contribuir para a saúde geral dos estudantes adultos, auxiliando na concentração, no desempenho acadêmico e na promoção de hábitos alimentares saudáveis.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 2 (dois) dias, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade de 12 (doze) parcelas, com periodicidade Semanal no seguinte endereço Rua 07 de setembro, 630, Centro, São Sebastião do Tocantins/TO, 77990-000.

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 2 (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 2 (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 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.6. 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.



4.7. 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;

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

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;

6.2.1. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

6.2.2. Atender prontamente às solicitações da Associação de Apoio ao Colégio Estadual Dr Pedro Ludovico Teixeira, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.2.3. 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;

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

6.2.5. 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;

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

6.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

6.2.8. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

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

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

10. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

10.8. Para execução do pagamento, a Contratada deverá fazer constar da Nota Fiscal, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome da **ASSOCIAÇÃO DE APOIO AO COLÉGIO**



ESTADUAL DR PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva agência para receber o pagamento.

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

10.10. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irrevogáveis

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:

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

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

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

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

12.7. 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;

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

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

12.10. 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:

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

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

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

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

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



12.12.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

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

12.12.7. 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.

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

12.12.9. 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.

12.12.10. 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.

12.12.11. 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.



São Sebastião do Tocantins/TO, 15 de janeiro de 2024.

ANA LAURA ALVES OLIVEIRA
Presidente da Associação de Apoio ao
Colégio Estadual Dr Pedro Ludovico Teixeira