

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETIVO.

- 1.1 -Registro de preço para futura aquisição de utensílios de copa e cozinha, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município Bocaiuva/MG conforme especificações contidas no termo de referência.
- 1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e demais secretarias.

Produto ELEVADO	Unidade	Quantidade
BACIA PLÁSTICA 30L Fabricado em Polipropileno, design redondo com finalidade de armazenar alimentos ou utensílios. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Garantia: Seis meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da	UN	50
expedição da nota fiscal. Capacidade: 30L.  CAÇAROLA DE ALUMÍNIO COM TAMPA E ALÇA 12L Em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura de, no mínimo, 3mm; Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Capacidade: 12L	UN	50
CAÇAROLA DE ALUMÍNIO COM TAMPA E ALÇA 8,3L Em alumínio polido ndustrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura de, no mínimo, 3mm; Normas técnicas de referência: os produtos devem etender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de estensílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: doze neses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da lata da expedição da nota fiscal. Capacidade: 8,3L.	UN	50
ANDEJAS PLÁSTICAS Em polipropileno liso, antibacteriano que inibe o rescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF NationalSanitationFoundation) organização internacionalmente econhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de igiene em empresas de alimentos e restaurantes. Cor Branca. O naterial deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em ortuguês, contendo: Orientações para uso e limpeza; procedimentos ara acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data e emissão, número da nota fiscal). Dimensões: comprimento: 48cm; rgura: 32cm; espessura: 3,5cm.	UN	60
ANDEJA DE ALUMINIO RETAGULAR 50 CM		10
aixa Plástica 48 Litros Pisani CN-48, Ideal para transporte de frutas, legumes verduras, laterais e fundo vazados para facilitar a conservação dos odutos.	UN	100



CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA 30L Fabricação em polipropileno, BMC ou SMC; atóxico para alimentos; incolor; empilhável; com tampa hermética do mesmo material. Normas técnicas de referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de materiais plásticos para contato com alimentos, em vigor na data do edital. Garantia: Seis meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	UN	100
Capacidade: 30L ,na cor branca.		
CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO COM TAMPA E ALÇA 8,3L Em alumínio polido	UN	50
industrial linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo		
material com alcas bilaterais em alumínio polido, espessura de, no		
mínimo, 3mm: Normas técnicas de referência: os produtos devem		
atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de		Į,
utansílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: doze		
meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da		
data da expedição da nota fiscal. Capacidade: nº 22; 8,3L.	UN	4000
Caneca de inox 300 ml; Material: aço inox; tamanho: 300 ml	UN	
CANECO DE ALUMÍNIO COM CABO/ALÇA DE BANQUELITE Canecão nº		50
16 fabricado em alumínio polido industrial reforçado, com bico, linha		
hotel com alca/cabo de banquelite antitérmico que proporcione		
segurança para o manuseio, espessura de 2mm. Normas tecnicas de		
referência: os produtos devem atender as normas tecnicas de		
referência relativas a fabricação de utensilios em aluminio, em vigor na		
data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vicios ou		
defeitos de fabricação, a contar da datada expedição da nota fiscal.		
Capacidade: 3,5L.	UN	50
CANECO DE ALUMÍNIO COM CABO/ALÇA DE BANQUELITE 4,5L Canecão		
nº 18, fabricado em alumínio polido industrial reforçado, com bico,		
linha hotel, com alça/cabo de banquelite antitérmico que proporcione		
segurança para o manuseio, espessura de 2mm. Normas técnicas de		
referência: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na		
data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou		
defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
Capacidade: 4,5L.		
COLHER DE SOBREMESA Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou	UN	200
430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem		
amandas, O material deve vir acompanhado de "Manual de		
Instruções", em nortuguês, contendo: Orientações para uso e impeza,		
procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia		
proenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas tecnicas		
de referência: Os utensílios devem atender as normas tecnicas de		
referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigencia na		
data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vicios ou		
defeitos de fabricação, a contar da datada expedição da nota fiscal.	1 181	80
COLHER GRANDE (SERVIR E MEXER ALIMENTOS) Feito totalmente em	UN	00
aco inox AISI 304 ou 430 Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em		1
uma única peça, sem emendas. O material deve vir acompanhado de		1



"Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para		
uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia;		
certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota		
fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as		
normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de		
inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia		
contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição		
da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 31cm; espessura: 2mm;		
diâmetro: *7cm.(*) parte mais larga.		
COLHER GRANDE (SERVIR E MEXER ALIMENTOS) Feito totalmente em	UN	80
aço inox AISI 304 ou 430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em		
uma única peça, sem emendas. O material deve vir acompanhado de		
"Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para		
uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia;		
certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota		
fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as		
normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de		
inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia	£	
contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição		
da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 36cm; espessura: 2,5mm;		
diâmetro: *6cm. (*) parte mais larga.		
	UN	80
COLHER GRANDE (SERVIR E MEXER ALIMENTOS) Feito totalmente em	UN	00
aço inox AISI 304 ou 430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em		
uma única peça, sem emendas. O material deve vir acompanhado de		
"Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para		
uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia;		
certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota		
fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as		
normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de		
inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia		
contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição		
da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 51,5cm; espessura: 2,5mm;		
diâmetro: *8,5cm.(*) parte mais larga.		
COLHER PARA REFEIÇÃO Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou	UN	4000
430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem		
emendas. Colher de sopa. O material deve vir acompanhado de		
"Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para		
uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia;		
certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota		
fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as		
normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de		
inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia		
contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição		
da nota fiscal.		
CONCHA GRANDE (MEXER ALIMENTOS) Feito em aço inox AISI 304 ou	UN	80
430, reforçada, com cabo roliço de polipropileno (arredondado), com		
gancho. O material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções",		<b>8</b>
em português, contendo: Orientações para uso e limpeza;		
		/// / / W\

 $\mathcal{M}$ 



procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal).normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 50cm; espessura:2,5mm; diâmetro: 11cm CONCHA GRANDE (SERVIR ALIMENTOS) Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com gancho. O material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia	UN	80
contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 30cm; espessura: 2,5mm; capacidade: 100ml; diâmetro: 8cm.		
Copo americano simples 190 ml	UN	500
ESCORREDOR DE ALUMÍNIO (MASSA) 9,5L Em alumínio polido, tipo tacho; reforçado, com base com anel de apoio e asas/alças de alumínio, furado com furo grosso na base e laterais para escorrer a água, espessura de 2mm (tolerância entre 5 e 10%). Normas técnicas de referência: os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital. Garantia: doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da datada expedição da nota fiscal. Dimensões: nº35 (9,25L): diâmetro: 35cm.	UN	50
ESCUMADEIRA (MEXER ALIMENTOS) Feito em aço inox AISI 304 ou 430, reforçada, com cabo roliço de polipropileno (arredondado). O material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões: comprimento: 34,5cm; espessura: 2,5mm; diâmetro: 10cm.	UN Zalan Zal	
ESCUMADEIRA (MEXER ALIMENTOS) Feito em aço inox AISI 304 ou 430, reforçada, com cabo roliço de polipropileno (arredondado). O material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza; procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.	UN	80



Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de		
fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal. Dimensões:		
comprimento: 50cm; espessura: 2,5mm; diâmetro: 8cm.		
FACA DE SERRA SEM PONTA PARA REFEIÇÃO Feito totalmente em aço	UN	200
inox AISI 304 ou 430.Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma		
única peça, sem emendas. Faca de mesa com ponta arredondada. O		
material deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em		
português, contendo: Orientações para uso e limpeza; procedimentos		
para acionamento da garantia; certificado de garantia preenchido (data		
de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas de referência: Os		
utensílios devem atender as normas técnicas de referência, relativas a		
fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.		
Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou defeitos de		
fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
FACA PARA CORTES DE CARNES (FIO LISO) Lâmina e cabo em aço inox	UN	60
monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno		
com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos.		
Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) organização		
internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de		
alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e		
restaurantes. O material deve vir acompanhado de "Manual de		
Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza;		
procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia		
preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas		
de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de		
referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na		
data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou		
defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.		
Dimensões: lâmina (polegadas): 7"; espessura: 3mm; comp.: 29cm.		
FACA PARA CORTES DE LEGUMES (FIO LISO) Lâmina e cabo em aço inox	UN	60
monobloco ou Lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno		
com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos.		
Certificada pelo NSF (NationalSanitation Foundation) organização		
internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de		
alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e		
restaurantes. O material deve vir acompanhado de "Manual de		
Instruções", em português, contendo: Orientações para uso e limpeza;		
procedimentos para acionamento da garantia; certificado de garantia		
preenchido (data de emissão, número da nota fiscal). Normas técnicas		
de referência: Os utensílios devem atender as normas técnicas de		
referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na		
data do edital. Garantia: Doze meses de garantia contra vícios ou		
defeitos de fabricação, a contar da data da expedição da nota fiscal.	İ	
Dimensões: lâmina (polegadas): 4"; espessura: 2,5mm; comp.: 21cm.		
FACAS PARA CORTES DE PÃES (FIO SERRILHADO) Lâmina e cabo em aço	UN	300
inox monobloco ou Lâmina em aço inox e cabo anatômico de		
polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias		
efungos.Certificada pelo NSF (NationalSanitation Foundation)		
	L	



organização internacionalmente reconhecida em monitoração de





- 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, 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 24 (vinte e quatro) 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;
- 6.1.6Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

# 7.DA SUBCONTRATAÇÃO.

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.



- 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 anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

#### 10.DO PAGAMENTO.

- 10.1 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.
- 10.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 10.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.3.1 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.
- 10.4 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.
- 10.5 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 10.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 10.7 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.
- 10.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais 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.
- 10.9 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.



- 10.10 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.
- 10.11 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 de habilitação.
  - 10.11.1 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.
- 10.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
  - 10.12.1 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 do documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complemento.

#### 11 DO REAJUSTE.

- 11.1 Os preços serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata do Registro de Preços, salvo as situações previstas em lei que tratam da revisão e do reequilíbrio de preços.
- 11.2 A revisão dos preços poderá ocorrer quando da incidência das situações previstas na alínea "d" do inciso II e do § 5.º do art. 65 da Lei n. 8.666/93, devidamente comprovadas e se dará seguinte forma: apresentação de notas fiscais comprovando o aumento e pesquisa de preços atualizada realizada pelo setor de compras.
- 11.3. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o município notificará a fornecedora com o primeiro menor preço registrado para o item visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações.
- 11.4. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, o município formalmente desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu registro, sem prejuízos das sanções cabíveis.
- 11.5. Cancelamento do Registro de preços. A juízo do Município poderá ser cancelado o registro de preços para o item e abrir nova licitação para a aquisição ou contratação ao produto objeto de registro, sem que caibilidad direito de recurso ou indenização.
- 11.6. Caso a Administração entenda pela revisão dos preços, o novo preço será consignado, através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estarão os fornecedores vinculados.

# 12 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1 No que se refere a garantia de execução solicitamos a retificação do item 12.1 sendo que no que versa sobre móveis e eletrodomésticos o prazo para os vícios aparentes de fácil identificação será de 90 dias, contados a partir do recebimento do produto pelo setor, para vícios ocultos (que aparecem após algum tempo de uso do aparelho e não identificados imediatamente será contado os 90 dias a partir da sua verificação. Devem constar ainda todas as informações referentes a condições, prazo, cobertura, assistências técnicas, dentre outras

## 13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 13.1Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 13.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 13.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;



- 13.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 13.1.5 Cometer fraude fiscal;
- 13.2 Pela inexecução <u>total ou parcial</u> do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
  - 13.2.1 **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
  - 13.2.2 O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. Nº 86, da Lei Nº 8666/93;
  - 13.2.3 Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
  - 13.2.4 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
  - **13.2.5** 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;
  - 13.2.6 Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Bocaiúva/ UF, pelo prazo de até cinco anos;
  - 13.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
  - 13.2.7 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;
- 13.3 As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
  - 13.4.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
  - 13.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
  - 13.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.5 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.



- 13.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da Prefeitura de Bocaiúva, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
  - 13.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **15 (QUINZE) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Prefeitura ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 13.8 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.
- 13.9 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.
- 13.10 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.
- 13.11 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.
- 13.12 As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município.
- 14 Vigência da ata de registro de preços.
- 14.1 A ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses.

Bocaiúva/MG, 01 de Novembro de 2023.

Marcelo Brant Carneiro Nunes

Secretário Municipal de Educação