



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA
CENTRO DE SAÚDE TECNOLOGIA RURAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018

(Processo Administrativo n.º23096.214982/2018-36)

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito do Campus de Patos/PB destinados a atender as necessidades do Restaurante Universitário, por um período compreendido de 12 (doze) meses.

ITEM	QUANT	UNID	Descrição/Especificação	Código Catmat	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1.	2.700	Kg	Verdura in natura, tipo batata inglesa	274854	2,74	7.398,00
2.	2.000	Kg	Legume in natura, tipo cenoura	43087	3,18	6.880,00
3.	500	Kg	Legume in natura, tipo chuchu	275020	1,99	1.020,00
4.	1.700	Kg	Fruta in natura, tipo melão, espécie japônes	274363	1,92	3.740,00
5.	1.400	Kg	Verdura in natura, tipo tomate, espécie especial	274858	2,79	3.780,00
6.	400	Pés	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana	226224	7,35	1.440,00
7.	100	Kg	Legume in natura, tipo pepino ,espécie comum	228448	2,17	258,00
8.	1.200	Kg	Cebola in natura, tipo minas gerais	258029	2,06	3.036,00
9.	600	Kg	Cebola in natura, tipo vermelha	233872	2,34	1.560,00
10.	700	Kg	Verdura in natura, tipo repolho verde	231825	3,00	2.429,00
11.	1.200	Kg	Legume in natura, tipo mandioca	226268	3,31	3.468,00
12.	500	Kg	Legume in natura, tipo abóbora, espécie paulista	228717	1,85	1.055,00
13.	300	Kg	Condimento, apresentação natural, materia-prima alho	224434	11,39	3.858,00
14.	300	Kg	Verdura in natura, tipo coentro	246183	8,13	2.289,00
15.	300	Kg	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde	228762	2,32	936,00
16.	800	Kg	Legume in natura, tipo batata doce, espécie rosada	228749	2,52	1.944,00
17.	400	Kg	Legume in natura, tipo cará	226262	3,43	1.568,00
18.	100	Kg	Verdura in natura, tipo cebolinha	246176	4,02	484,00
19.	7.000	Kg	Fruta in natura, tipo melância, espécie rosada	224411	1,12	7.784,00
20.	5.000	Kg	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola	224397	1,44	9.150,00
21.	6.000	Unid	Fruta in natura, limão, espécie taiti	224418	2,83	2.160,00
22.	2.000	Kg	Fruta in natura, tipo banana, espécie pacovan	232704	2,17	4.960,00
23.	600	Kg	Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa	229331	1,72	996,00
24.	350	Kg	Couve in natura de primeira qualidade, apresentação em maço	241677	2,97	1.498,00
25.	160	Kg	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum	231826	4,29	686,40
26.	160	Kg	Legume in natura, beterraba, espécie comum	226261	1,72	390,40
27.	800	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajú	217796	4,5	5.056,00
28.	1.500	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá	259679	6,53	16.005,00
29.	800	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor manga	217797	4,81	5.416,00
30.	800	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba	217794	3,51	4.856,00
31.	700	Kg	Suco, apresentação polpa congelada, sabor maracujá	217795	15,56	10.752,00
32.	1.000	Kg	Peixe pescada amarela, filé	448888	31,87	28.100,00
33.	200	Kg	Queijo, tipo manteiga	005681	21,61	4.228,00
34.	400	Kg	Queijo, tipo mussarela fatiado	253993	23,91	9.176,00
35.	300	Kg	Queijo, tipo coalho	297573	24,77	6.954,00



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS**



36.	500	Pote	Requeijão, tipo embalagem pote plástico. Pote c/200 g	256542	4,87	2.925,00
37.	600	Saco	Bebida láctea sabor morango embalagem 1 litro	216834	5,72	2.364,00
38.	5.500	Litro	Leite in natura, pasteurizado	329202	3,34	16.335,00
39.	10.000	Unid	Ovos origem galinha, vermelho, embalagem 15 Unidades	216780	0,34	4.800,00
40.	300	Kg	Goma de tapioca, apresentação tapioca, tipo classe branca.	389271	4,08	1.164,00
41.	300	Saco	Bebida láctea sabor salada de frutas. Saco c/1 litro	216834	5,99	1.215,00
42.	400	Saco	Bebida láctea sabor graviola Saco c/1 litro	216834	2,67	1.088,00

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Universidades, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições de desjejum, almoço, lanche e jantar, de acordo com a cultura regional e, neste sentido, é imperiosa a contratação de fornecimento dessa natureza para a cocção dessas refeições, de acordo com o emprego de recursos públicos, inclusive para o fim de cumprir o disposto no artigo 15, §7º, inciso II da Lei 8.666/93.

2.2. A contratação de fornecimento dos Gêneros Alimentícios – Hortifrutigranjeiros será realizada, mediante:

2.2.1. Os Hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados e transportados segundo técnicas de conservação de acordo com a Legislação vigente. A entrega dos Hortifrutigranjeiros pela CONTRATADA, deverá ser realizada seguindo cronograma do representante legal da CONTRATANTE;

2.2.2. Os Hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados e transportados segundo técnicas de segurança de acordo com a Legislação vigente (Portaria Inmetro nº 453 de 01/12/2010; Anvisa, RDC nº 55, de 04/11/11 e NR n.º 6, do MTE, aprovada pela Portaria nº 25, de 15 de outubro de 2001; RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.) e, com prazo de validade superior a 12 (doze) meses a contar do ato da entrega;

2.2.3. O fornecimento de hortifrutigranjeiros no Restaurante Universitário Do CSTR/UFCA deverá ser de acordo com o cronograma do Representante Legal do CSTR/UFCA e, sempre que for necessário que este faça novas requisições.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será de 10 (dez) dias, contados da data da assinatura do Termo de Contrato, em remessa parcelada, conforme as necessidades de consumo da Contratante, nos seguintes cronogramas e endereços:

Tabela 2 - Cronograma de Entrega

m	PRODUTO	UNIDADE	UNID /COMPRA	QUANT. /COMPRA ANO	ENTREDA DA 1ªSEMANA	ENTREGA DA 2ªSEMANA
1.	Verdura in natura, tipo batata inglesa	Kg	Kg	2.700	67,5	67,5



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS



2.	Legume in natura, tipo cenoura	Kg	Kg	2.000	50	50
3.	Legume in natura, tipo chuchu	Kg	Kg	500	12,5	12,5
4.	Fruta in natura, tipo melão, espécie japônes	Kg	Kg	1.700	42,5	42,5
5.	Verdura in natura, tipo tomate, espécie especial	Kg	Kg	1.400	35	35
6.	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana	Pés	Pés	400	10	10
7.	Legume in natura, tipo pepino, espécie comum	Kg	Kg	100	2,5	2,5
8.	Cebola in natura, tipo minas gerais	Kg	Kg	1.200	30	30
9.	Cebola in natura, tipo vermelha	Kg	Kg	600	15	15
10.	Verdura in natura, tipo repolho verde	Kg	Kg	700	17,5	17,5
11.	Legume in natura, tipo mandioca	Kg	Kg	1.200	30	30
12.	Legume in natura, tipo abóbora, espécie paulista	Kg	Kg	500	12,5	12,5
13.	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho	Kg	Kg	300	7,5	7,5
14.	Verdura in natura, tipo coentro	Kg	Kg	300	7,5	7,5
15.	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde	Kg	Kg	300	7,5	7,5
16.	Legume in natura, tipo batata doce, espécie rosada	Kg	Kg	800	20	20
17.	Legume in natura, tipo cará	Kg	Kg	400	10	10
18.	Verdura in natura, tipo cebolinha	Kg	Kg	100	2,5	2,5
19.	Fruta in natura, tipo melância, espécie rosada	Kg	Kg	7.000	175	175
20.	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola	Kg	Kg	5.000	125	125
21.	Fruta in natura, limão, espécie taiti	Unid	Unid	6.000	100	100
22.	Fruta in natura, tipo banana, espécie pacovan	Kg	Kg	2.000	50	50
23.	Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa	Kg	Kg	600	15	15
24.	Couve in natura de primeira qualidade, apresentação em maço	Kg	Kg	350	2	2
25.	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum	Kg	Kg	160	4	4
26.	Legume in natura, beterraba, espécie comum	Kg	Kg	160	4	4
27.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajú	Kg	Kg	800	20	20
28.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajú	Kg	Kg	1.500	375	375
29.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor manga	Kg	Kg	800	20	20
30.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba	Kg	Kg	800	20	20
31.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor maracujá	Kg	Kg	700	17,5	17,5
32.	Peixe pescada amarela, filé	Kg	Kg	1.000	25	25
33.	Queijo, tipo manteiga	Kg	Kg	200	5	5
34.	Queijo, tipo mussarela fatiado	Kg	Kg	400	10	10
35.	Queijo, tipo coalho	Kg	Kg	300	7,5	7,5
36.	Requeijão, tipo embalagem pote	Pote	Pote	500	12,5	12,5



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS



	plástico.Pote c/200 g					
37.	Bebida láctea sabor morango embalagem 1 litro	Saco	Saco	600	15	15
38.	Leite in natura, pasteurizado	Litro	Litro	5.500	137,5	137,5
39.	Ovos origem galinha, vermelho, embalagem 15 unidades	Unid	Unid	10.000	250	250
40.	Goma de tapioca, apresentação tapioca, tipo classe branca	Kg	Kg	300	7,5	7,5
41.	Bebida láctea sabor salada de frutas. Saco c/1 litro	Saco	Saco	300	7,5	7,5
42.	Bebida láctea sabor graviola Saco c/1 litro	Saco	Saco	400	10	10

Tabela 3 - Cronograma de Entrega

EM	PRODUTO	UNIDADE	UNID /COMPRA	QUANT. /COMPRA EM 10 MESES	ENTREGA DA 1ª QUINZENA DE CADA MÊS	ENTREGA DA 2ª QUINZENA DE CADA MÊS
1.	Verdura in natura, tipo batata inglesa	Kg	Kg	2.700	135	135
2.	Legume in natura, tipo cenoura	Kg	Kg	2.000	100	100
3.	Legume in natura, tipo chuchu	Kg	Kg	500	25	25
4.	Fruta in natura, tipo melão, espécie japônes	Kg	Kg	1.700	85	85
5.	Verdura in natura, tipo tomate, espécie especial	Kg	Kg	1.400	70	70
6.	Verdura in natura, tipo alface, espécie americana	Pés	Pés	400	20	20
7.	Legume in natura, tipo pepino ,espécie comum	Kg	Kg	100	5	5
8.	Cebola in natura, tipo minas gerais	Kg	Kg	1.200	60	60
9.	Cebola in natura, tipo vermelha	Kg	Kg	600	30	30
10.	Verdura in natura, tipo repolho verde	Kg	Kg	700	35	35
11.	Legume in natura, tipo mandioca	Kg	Kg	1.200	60	60
12.	Legume in natura, tipo abóbora, espécie paulista	Kg	Kg	500	25	25
13.	Condimento, apresentação natural, matéria-prima alho	Kg	Kg	300	15	15
14.	Verdura in natura, tipo coentro	Kg	Kg	300	15	15
15.	Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde	Kg	Kg	300	15	15
16.	Legume in natura, tipo batata doce, espécie rosada	Kg	Kg	800	40	40
17.	Legume in natura, tipo cará	Kg	Kg	400	20	20
18.	Verdura in natura, tipo cebolinha	Kg	Kg	100	05	05
19.	Fruta in natura, tipo melância, espécie rosada	Kg	Kg	7.000	350	350
20.	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola	Kg	Kg	5.000	250	250
21.	Fruta in natura, limão, espécie taiti	Unid	Unid	6.000	200	200



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS



22.	Fruta in natura, tipo banana, espécie pacovan	Kg	Kg	2.000	100	100
23.	Fruta in natura, tipo mamão, espécie formosa	Kg	Kg	600	30	30
24.	Couve in natura de primeira qualidade, apresentação em maço	Kg	Kg	350	04	04
25.	Verdura in natura, tipo repolho roxo, espécie comum	Kg	Kg	160	08	08
26.	Legume in natura, beterraba, espécie comum	Kg	Kg	160	08	08
27.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajú	Kg	Kg	800	40	40
28.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor cajá	Kg	Kg	1.500	750	750
29.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor manga	Kg	Kg	800	40	40
30.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor goiaba	Kg	Kg	800	40	40
31.	Suco, apresentação polpa congelada, sabor maracujá	Kg	Kg	700	35	35
32.	Peixe pescada amarela, filé	Kg	Kg	1.000	50	50
33.	Queijo, tipo manteiga	Kg	Kg	200	10	10
34.	Queijo, tipo mussarela fatiado	Kg	Kg	400	20	20
35.	Queijo, tipo coalho	Kg	Kg	300	15	15
36.	Requeijão, tipo embalagem pote plástico.Pote c/200 g	Pote	Pote	500	25	25
37.	Bebida láctea sabor morango embalagem 1 litro	Saco	Saco	600	30	30
38.	Leite in natura, pasteurizado	Litro	Litro	5.500	275	275
39.	Ovos origem galinha, vermelho, embalagem 15 unidades	Unid	Unid	10.000	500	500
40.	Goma de tapioca, apresentação tapioca, tipo classe branca	Kg	Kg	300	15	15
41.	Bebida láctea sabor salada de frutas. Saco c/1 litro	Saco	Saco	300	15	15
42.	Bebida láctea sabor graviola Saco c/1 litro	Saco	Saco	400	20	20

4.2. Os Hortifrutigranjeiros deverão ser armazenados e transportados segundo técnicas de segurança de acordo com a Legislação vigente (Portaria Inmetro nº 453 de 01/12/2010; Anvisa, RDC nº 55, de 04/11/11 e NR n.º 6, do MTE, aprovada pela Portaria nº 25, de 15 de outubro de 2001; RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.) e, com prazo de validade superior a 12 (doze) meses a contar do ato da entrega;

4.3. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4. Os gêneros alimentícios 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS**



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. DAS 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 Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou 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;

6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS**



7. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Além das obrigações enumeradas neste Termo de Referência, de acordo com IN Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Secretário de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, a Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, nos termos dos arts. 2º a 6º desta Instrução Normativa, no que couber.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. 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.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. Cometer fraude fiscal;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE SAÚDE E TECNOLOGIA RURAL
DIVISÃO DE COMPRAS E CONTRATOS
CAMPUS DE PATOS**



11.1.6. Não manter a proposta.

11.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

11.2.2. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

11.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

11.2.5. 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;

11.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

11.2.7. 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;

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

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

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

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

11.4. 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 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

11.5. 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.

11.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Patos-PB 17 de dezembro de 2018.

ROSIVALDO DANTAS DE ARAÚJO
=DIRETOR DA DCC/CSTR=
MAT.SIAPE: 1115760