



ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO nº 008/2019
Processo Administrativo nº 5518/2018

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para futura e eventual aquisição de produtos de Hortifruti, para atender a demanda das Secretarias Municipais de Turismo, Assistência Social, Educação e Saúde, conforme condições, **quantidades** e exigências estabelecidas neste instrumento.

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
BATATA INGLESA- Legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externas desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida	25	KG	2,92	73,00
CEBOLA- Nacional in natura de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios,	10	KG	4,5025	45,025



Adm. 2017/2020.

apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
LARANJA LIMA - Tipo Especial, laranjas bem formadas. Tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar com vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	10	KG	3,805	38,05
MAÇÃ NACIONAL - De 1ª qualidade, (peso aproximado da unid. 150g).	7	KG	6,93	48,51



Adm. 2017/2020.

<p>As maçãs devem se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares: suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>				
<p>MAMÃO - Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, tipo papaia, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do</p>	10	KG	4,7925	47,925



Adm. 2017/2020.

manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50 a 75% da superfície da casca amarela), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
PIMENTÃO VERDE- De boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	5	KG	5,9875	29,9375
UVA	5	KG	13,9175	69,5875
VALOR TOTAL: R\$ 352,03 (Trezentos e cinquenta e dois e três centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
ABACAXI- De 1ª qualidade; Graúdo. Classificação: Grupo I (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo alaranjada) deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	340	UNID	5,62	1.910,80



Adm. 2017/2020.

adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.				
ABÓBORA MADURA - in natura, madura, extra tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	100	UNID	2,755	275,50
AGRIÃO - Com aparência fresca de ótima qualidade com cor uniforme, odor e sabor típico da espécie.	50	MLH	1,45	72,50
ALFACE - Com aparência fresca de ótima qualidade com cor uniforme, odor e sabor típico da espécie.	800	MLH	1,575	1.260,00
ALHO - Maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica	140	KG	13,48	1.887,20



Adm. 2017/2020.

ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
BANANA PRATA- Tamanho e coloração uniforme, semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (un); 100g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas.	200	KG	13,48	16.176,00
BATATA INGLESA- Legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externas desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida	1.130	KG	2,92	3.299,60



Adm. 2017/2020.

<p>BETERRABA- legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	150	KG	4,18	627,00
<p>CEBOLA- Nacional in natura de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	420	KG	4,5025	1.891,05
<p>CEBOLINHA- De 1ª qualidade, cor verde escuro, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem área amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso</p>	200	MLH	1,125	225,00



Adm. 2017/2020.

aproximado: maço de 50g). Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresenta-se com danos mecânicos.				
CENOURA- Nova, de 1ª qualidade, não pode estar murcha nem melando; sem manchas esverdeadas e imperfeições, ou brotos ou partes mofadas, limpa, firme, fresca, sem rachadura, comprimento médio.	500	KG	5,0125	2.506,25
CHEIRO VERDE- Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	200	MLH	1,075	215,00
COUVE- Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade manteiga, tipo extra, de 1ª qualidade em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado: maço de 250g), estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	460	MLH	1,7125	787,75
INHAME CHINÊS- legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de	450	KG	6,1025	2.746,125



Adm. 2017/2020.

<p>conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem conformidade e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>				
<p>LARANJA LIMA- Tipo Especial, laranjas bem formadas. Tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar com vermelha,</p>	500	KG	3,805	5.707,50



Adm. 2017/2020.

devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
LIMÃO- Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	30	KG	6,155	184,65
MAÇÃ NACIONAL- De 1ª qualidade, (peso aproximado da unid. 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo	1.730	KG	6,93	11.988,90



Adm. 2017/2020.

<p>com as características das cultivares: suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>				
<p>MAMÃO- Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, tipo papaia, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50 a 75% da superfície da casca amarela), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e</p>	320	KG	4,7925	1.533,60



Adm. 2017/2020.

a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
MANDIOCA -Extra, deverá ser de classificação branca (Pão), ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.	90	KG	2,98	268,20
MANGA - De 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	30	KG	6,72	201,60



Adm. 2017/2020.

mediato e imediato.				
MELANCIA- De 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casa e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.550	KG	2,6325	4.080,375
MELÃO- De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	30	KG	5,7875	173,625
PIMENTÃO VERDE- De boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	100	KG	5,9875	598,75
REPOLHO ROXO- Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no	40	KG	4,33	173,20



Adm. 2017/2020.

decorrer da semana, no máximo 05 (cinco) dias antes do vencimento.				
RÚCULA- Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	20	MLH	1,61667	32,3334
SALSINHA- tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado: maço de 50g). Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e não apresentar-se com danos mecânicos.	100	MLH	1,075	107,50
TOMATE- Tipo extra AA, com a casca uniforme sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem	1.300	KG	6,505	8.456,50



Adm. 2017/2020.

física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataques de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
VALOR TOTAL: R\$ 67.386,51 (Sessenta e sete mil, trezentos e oitenta e seis reais e cinquenta e um centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
ALHO- Maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.300	KG	14,8025	19.243,25
BATATA INGLESA- Legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que	6.000	KG	3,23	19.380,00



Adm. 2017/2020.

permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externas desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.				
BETERRABA- legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.188	KG	4,105	4.876,74
CEBOLA- Nacional in natura de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento	1.640	KG	4,0825	6.695,30



Adm. 2017/2020.

de partes amassadas ou batidas.				
CHUCHU- legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grupo: verde claro; Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos ou doenças. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.300	KG	2,445	3.178,50
INHAME CHINÊS- legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem conformidade e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá	2.400	KG	6,175	14.820,00



Adm. 2017/2020.

apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
LARANJA LIMA- Tipo Especial, laranjas bem formadas. Tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar com vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.008	KG	5,45	5.493,60
MAÇÃ NACIONAL- De 1ª qualidade, (peso aproximado da unid. 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis;	4.000	KG	7,22	28.880,00



Adm. 2017/2020.

<p>praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares: suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>				
<p>MAMÃO- Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, tipo papaia, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias</p>	1.008	KG	5,205	5.246,64



Adm. 2017/2020.

antes do vencimento; coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50 a 75% da superfície da casca amarela), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
MELANCIA- De 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; a casa e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	4.040	KG	2,685	10.847,40
PEPINO- Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ainda ser intacta e o vegetal	1.032	KG	3,565	3.679,08



Adm. 2017/2020.

deve estar firme e com aspecto fresco.				
PIMENTÃO VERDE- De boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	340	KG	6,0175	2.045,95
REPOLHO ROXO- Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana, no máximo 05 (cinco) dias antes do vencimento.	1.032	KG	4,07	4.200,24
TOMATE- Tipo extra AA, com a casca uniforme sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataques de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	1.632	KG	6,88	11.228,16



Adm. 2017/2020.

OVO DE GALINHA- Vermelho, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande (extra). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso confirme inspeção e legislação vigente. Em grupos de 1 dúzia cada.	2.000	DZ	6,495	12.990,00
VALOR TOTAL: R\$152.804,86 (Cento e cinquenta e dois mil, oitocentos e quatro reais e oitenta e seis centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
ALHO- Maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	72	KG	13,48	970,56
BATATA INGLESA- Legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As	300	KG	2,92	876,00



Adm. 2017/2020.

batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externas desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida				
BETERRABA - legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	280	KG	4,18	1.170,40
CEBOLA - Nacional in natura de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	172	KG	4,5025	774,43
CHUCHU - legume in natura, espécie comum,	240	KG	1,99	477,60



Adm. 2017/2020.

<p>aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grupo: verde claro; Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausente de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos ou doenças. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>				
<p>INHAME CHINÊS- legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem conformidade e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições</p>	140	KG	6,1025	854,35



Adm. 2017/2020.

adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
LARANJA LIMA - Tipo Especial, laranjas bem formadas. Tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar com vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	240	KG	3,805	913,20
MAÇÃ NACIONAL - De 1ª qualidade, (peso aproximado da unid. 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras, sãs, limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos;	100	KG	6,93	693,00



Adm. 2017/2020.

<p>praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares: suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>				
<p>MAMÃO- Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, tipo papaia, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto $\frac{3}{4}$ maduro (50 a 75% da superfície da casca amarela),</p>	60	KG	4,7925	287,55



Adm. 2017/2020.

fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar graus de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
MELANCIA- De 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casa e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	100	KG	2,6325	263,25
OVO DE GALINHA- Vermelho, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande (extra). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso confirme	108	DZ	4,8025	518,67



Adm. 2017/2020.

inspeção e legislação vigente. Em grupos de 1 dúzia cada.				
PEPINO - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ainda ser intacta e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.	250	KG	3,615	903,75
PIMENTÃO VERDE - De boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	280	KG	5,9875	1.676,50
REPOLHO ROXO - Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana, no máximo 05 (cinco) dias antes do vencimento.	280	KG	4,33	1.212,40
TOMATE - Tipo extra AA, com a casca uniforme sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataques de pragas e doenças, sem rachaduras e danos	530	KG	6,505	3.447,65



Adm. 2017/2020.

mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.				
VALOR TOTAL: R\$ 15.039,31 (Quinze mil, trinta e nove reais e trinta e um centavos).				
VALOR GERAL TOTAL: R\$ 235.582,77 (Duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e oitenta e dois reais e setenta e sete centavos).				

1.2. O valor total deste Registro de Preço é de **R\$ 235.582,77 (Duzentos e trinta e cinco mil, quinhentos e oitenta e dois reais e setenta e sete centavos)**.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação se justifica para atender à demanda das Secretarias Municipais de Turismo, Assistência Social, Educação e Saúde, visando a melhor proposta para futura e eventual aquisição de produtos de Hortifrutti.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Por ser tratar de serviço de natureza comum, será adotada a Licitação na modalidade de Pregão, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos produtos é de **03 (três) dias**, contados do recebimento da ordem de fornecimento pela empresa.

4.2. 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 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;



5.1.4. 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 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.

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.



Adm. 2017/2020.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

9.3. O representante da Administração 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.

10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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 ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, 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 consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Edital.

10.7. Constatando-se, junto ao SICAF, 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 ao SICAF 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 junto ao SICAF.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, 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 de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



Adm. 2017/2020.

10.13. 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 irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

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;

12.3. multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

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

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

12.3.3. 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;

12.3.4. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.3.5. 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;

12.4. As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.3.3, 12.3.4 e 12.3.5 poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



Adm. 2017/2020.

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

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

12.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.7. 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.

12.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Natividade, 14 de Novembro de 2019.

PEDRO CESAR OLIVEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Administração