



Adm. 2017/2020.

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 5573/2018

Pregão 009/2019

1. DO OBJETO

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
BOLO CONFEITADO – Com 3 camadas e 2 recheios, sendo cada bolo com 1,5 kg	15	UNID	127,50	1.912,50
BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	7	TAB	35,975	251,825
MINI SONHO - Pão doce recheado com creme ou doce de leite, podendo variar com outras coberturas. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	100	UNID	1,1375	113,75
PACOTE BISNAGUINHA 300G	30	PCT	3,90	117,00
PÃO DE FORMA 500G - Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.	20	SC	4,495	89,90
PÃO FRANCES DE 50	300	UNID	0,5875	176,25



Adm. 2017/2020.

GR.- Pão de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.				
TORRADA SACOLA 500 GR.- Fatia de pão levemente torrada por ação do calor, geralmente pincelada com manteiga, compota, etc...	35	SC	4,375	153,125
VALOR TOTAL: R\$ 2.814,35 (Dois mil, oitocentos e quatorze reais e trinta e cinco centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
BOLO CASEIRO - Bolo caseiro, para lanche, feito com matéria-prima de primeira qualidade, cortado em pedaço de aproximadamente 30g e embalados em bandejas descartáveis novas de boa qualidade e envolvidos com plástico filme em toda a bandeja (por cima e fundo), impedindo totalmente qualquer entrada de ar ou sujidades. Cada bandeja deve conter de 33 a 34 pedaços, totalizando 1kg de bolo. Sabores variados de fubá, chocolate, leite, cenoura, abóbora, beterraba, abacaxi ou amendoim.	30	KG	34,50	1.035,00
BOLO CONFEITADO – Com 3 camadas e 2 recheios, sendo cada bolo com 1,5 kg	50	UNID	127,50	6.375,00
BOLO DE CENOURA COBERTURA DE	40	TAB	35,975	1.439,00



Adm. 2017/2020.

CHOCOLATE				
BOLO DE CHOCOLATE – TABULEIRO 1 ½ KG.- Assado ao ponto embalado com filme plástico. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	40	UNID	44,50	1.780,00
MINI SONHO- Pão doce recheado com creme ou doce de leite, podendo variar com outras coberturas. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	600	UNID	1,1375	682,50
PACOTE DE BISNAGUINHA 300G	50	PCT	3,90	195,00
PÃO DE CACHORRO QUENTE- Pão doce para cachorro quente, acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixa de papelão O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	1.000	UNID	0,475	475,00
PÃO DE FORMA 500G.- Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.	50	SC	4,495	224,75
PÃO DE FRANCÊS DE	1.000	UNID	0,5875	587,50



Adm. 2017/2020.

50 GR.- Pão de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.				
ROSCA FRITA	600	UNID	0,725	435,00
TORRADA SACOLA 500GR.- Fatia de pão levemente torrada por ação do calor, geralmente pincelada com manteiga, compota, etc...	50	SC	4,375	218,75
VALOR TOTAL: R\$ 13.447,50 (Treze mil, quatrocentos e quarenta e sete reais e cinquenta centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	70	TAB	35,975	2.518,25
BOLO DE CHOCOLATE – TABULEIRO 1 ½ KG- Assado ao ponto embalado com filme plástico. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	160	UNID	44,50	7.120,00
BOLO REDONDO DE PADARIA- Assados ao ponto e embalados com filme plástico. Rotulo com data de fabricação; Validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	2.000	UNID	4,7475	9.495,00
BROA DE FUBÁ – TABULEIRO DE 1 ½ KG- Assada de boa	40	UNID	41,625	1.665,00



Adm. 2017/2020.

qualidade macia e aerada. Serão rejeitadas broas mal assadas, queimadas, amassadas, achatados e “embatumadas aspecto massa pesada” e de características organolépticas.				
MINI SONHO - Pão doce recheado com creme ou doce de leite, podendo variar com outras coberturas. Rotulo com data de fabricação; validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	1.200	UNID	1,1375	1.365,00
PÃO A METRO - Tipo pão francês formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	250	UNID	3,15	787,50
PÃO DE CACHORRO QUENTE - Pão doce para cachorro quente, acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixa de papelão O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	6.000	UNID	0,475	2.850,00
PÃO DE FORMA 500G - Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto,	1.000	SC	4,495	4.495,00



Adm. 2017/2020.

rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.				
PÃO DE FORMA INTEGRAL- Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.	600	SC	6,21667	3.730,002
PÃO DE GERGILIM	1.680	UNID	0,76667	1.288,0056
PÃO DE SACOLA 450 GR.- Pão de sacola de massa leve, farinha de trigo/fermento/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Iseto de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de sacola resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (Cinco) dias a contar no ato da entrega.	600	UNID	3,856	2.313,60
PÃO FRANCÊS DE 50 GR.- Pão de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea.	6.000	UNID	0,5875	3.525,00



Adm. 2017/2020.

Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.				
PÃO SALARINHO 25 GR.- Peso 25g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega., prazo de validade, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	6.000	UNID	0,2875	1.725,00
PIZZA PEQUENA- Deverá ser produzida por tamanho adequado, quantidades e ingredientes. E diversos sabores, embaladas em caixas personalizadas com massa fina ou macia.	480	UNID	8,10	3.888,00
ROCAMBOLE- Bolo de rolo feito com farinha de trigo, ovos, manteiga e açúcar e uma fina camada de goiaba e outros sabores derretida enrolada e embalada com recipiente próprio.	52	UNID	28,50	1.482,00
ROSCA FRITA	1.450	UNID	0,725	1.051,25
ROSQUINHA DE NATA BEM. 400 GR.- Assada de boa qualidade macia e aerada. Serão rejeitadas rosquinhas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas e	240	UNID	4,988	1.197,12



Adm. 2017/2020.

“embatumadas aspecto massa passada” e de características organolépticas anormais. Embalagem com 400gr.				
TORRADA SACOLA 500 GR.- Fatia de pão levemente torrada por ação do calor, geralmente pincelada com manteiga, compota, etc...	35	SC	4,375	153,125
VALOR TOTAL: R\$ 50.648,85 (Cinquenta mil, seiscentos e quarenta e oito reais e oitenta e cinco centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
PÃO FRANCÊS DE 50 GR.- Pão de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	300.000	UNID	0,5875	176.250,00
PÃO DE CACHORRO QUENTE- Pão doce para cachorro quente, acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixa de papelão O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	24.000	UNID	0,475	11.400,00
PÃO DE FORMA 500G- Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com	200	SC	4,495	899,00



Adm. 2017/2020.

identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.				
PÃO DE FORMA INTEGRAL 500G.- Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.	100	SC	6,21667	621,667
BOLO CASEIRO- Bolo caseiro, para lanche, feito com matéria-prima de primeira qualidade, cortado em pedaço de aproximadamente 30g e embalados em bandejas descartáveis novas de boa qualidade e envolvidos com plástico filme em toda a bandeja (por cima e fundo), impedindo totalmente qualquer entrada de ar ou sujidades. Cada bandeja deve conter de 33 a 34 pedaços, totalizando 1kg de bolo. Sabores variados de fubá, chocolate, leite, cenoura, abóbora, beterraba, abacaxi ou amendoim.	600	KG	34,50	20.700,00
VALOR TOTAL: R\$ 209.870,67 (Duzentos e nove mil, oitocentos e setenta reais e sessenta e sete centavos).				
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE				
DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
BOLO CASEIRO- Bolo caseiro, para lanche, feito com matéria-prima de primeira qualidade, cortado em pedaço de	45	KG	34,50	1.552,50



Adm. 2017/2020.

aproximadamente 30g e embalados em bandejas descartáveis novas de boa qualidade e envolvidos com plástico filme em toda a bandeja (por cima e fundo), impedindo totalmente qualquer entrada de ar ou sujidades. Cada bandeja deve conter de 33 a 34 pedaços, totalizando 1kg de bolo. Sabores variados de fubá, chocolate, leite, cenoura, abóbora, beterraba, abacaxi ou amendoim.				
PÃO DE CACHORRO QUENTE- Pão doce para cachorro quente, acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixa de papelão O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	1.500	UNID	0,475	712,50
PÃO DE FORMA 500G- Fresco, de boa qualidade, para sanduíche, pacote de 500g, macio sem presença de sujidades. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Sim ou SIF.	90	SC	4,495	404,55
PÃO FRANCÊS DE 50 GR.- Pão de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de	8.200	UNID	0,5875	4.817,50



Adm. 2017/2020.

característica organolépticas anormais. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.				
VALOR TOTAL: R\$ 7.487,05 (Sete mil, quatrocentos e oitenta e sete reais e cinco centavos).				
VALOR GERAL TOTAL: R\$ 284.268,42 (Duzentos e oitenta e quatro mil, duzentos e sessenta e oito reais e quarenta e dois centavos).				

1.2. O valor total deste Registro de Preço é de **R\$ 284.268,42 (Duzentos e oitenta e quatro mil, duzentos e sessenta e oito reais e quarenta e dois 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, Administração, Educação e Saúde, visando a melhor proposta para futura e eventual aquisição de produtos de Padaria.

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



Adm. 2017/2020.

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 irrealizáveis 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, 22 de Novembro de 2018.

PEDRO CESAR OLIVEIRA DE SOUZA
Secretário Municipal de Administração