



*Adm. 2017/2020.*

**ANEXO II**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO 011/2019**  
**Processo Administrativo nº 5572/2018**

**1. DO OBJETO**

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

<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO</b>				
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID</b>	<b>VALOR MÉDIO UNITÁRIO</b>	<b>VALOR MÉDIO TOTAL</b>
<b>COSTELA DE BOI</b>	45	KG	10,59667	476,85015
<b>MAÇA DE PEITO BOVINA</b>	20	KG	17,09667	341,9334
<b>VALOR TOTAL: R\$ 818,78 (Oitocentos e dezoito reais e setenta e oito centavos).</b>				
<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL</b>				
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID</b>	<b>VALOR MÉDIO UNITÁRIO</b>	<b>VALOR MÉDIO TOTAL</b>
<b>BACON</b>	140	KG	20,76333	2.906,8662
<b>CARNE BOVINA</b> – cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém – de 2ª embalada á vácuo – coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeada. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem integra de 1kg contendo corte da carne, nome da empresa, data da fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da entrega, apresentando selo de	500	KG	16,11667	8.058,335



*Adm. 2017/2020.*

inspeção municipal, estadual ou federal.				
<b>CARNE BOVINA ALCATRA BIFE</b>	670	KG	23,79667	15.943,7689
<b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO</b>	280	KG	21,42667	5.999,4676
<b>CARNE BOVINA CONTRA FILÉ</b>	225	KG	23,79667	5.354,25075
<b>CARNE BOVINA LAGARTO</b>	100	KG	19,27667	1.927,667
<b>CARNE BOVINA MOIDA DE 2ª</b>	1.200	KG	14,90	17.880,00
<b>CARNE BOVINA MÚSCULO EM PEDAÇOS</b>	505	KG	17,39667	8.785,31835
<b>CARNE SECA</b>	50	KG	25,79667	1.289,8335
<b>CARNE SUÍNA PERNIL EM PEDAÇOS</b>	1.000	KG	13,72667	13.726,67
<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - Aspecto próprio e não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	1.000	KG	7,65667	7.656,67
<b>FÍGADO BOVINO</b>	550	KG	12,26333	6.744,8315



*Adm. 2017/2020.*

<b>LINGUIÇA DEFUMADA</b>	320	KG	16,59333	5.309,8656
<b>LINGUIÇA SUÍNA-</b> Linguiça Suína, temperada, confeccionada com carnes provenientes, de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos polietilenos com 1kg cada. “No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelada e “dura como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data de entrega.	2.500	KG	13,65667	34.141,675
<b>PEITO DE FRANGO-</b> Características adicionais congelado – corte peito. Com cor, cheiro, e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistente anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do loto do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	310	KG	9,51	2.948,10
<b>SALSICHA DE HOT DOG PACOTE DE 03 KG-</b> Salsicha – Produto de boa qualidade em embalagem com identificação do produto, data de validade e com	300	PCT	13,41333	4.023,999



*Adm. 2017/2020.*

registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. Com temperatura de no mínimo 10°C no recebimento. Contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF.				
<b>TILÁPIA</b> – Tilápia em filé, inseto de espinhos; congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas, esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA n304 de 22/04/96 e n 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	2.000	KG	25,89333	51.786,66
<b>TORRESMO</b>	120	KG	26,33	3.159,60
<b>VALOR TOTAL: R\$ 197.643,58 (Cento e noventa e sete mil, seiscentos e quarenta e três reais e cinquenta e oito centavos).</b>				
<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>				
<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID</b>	<b>VALOR MÉDIO</b>	<b>VALOR MÉDIO</b>



*Adm. 2017/2020.*

			<b>UNITÁRIO</b>	<b>TOTAL</b>
<p><b>CARNE BOVINA-</b> cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém – de 2ª embalada á vácuo – coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeada. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem integra de 1kg contendo corte da carne, nome da empresa, data da fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.</p>	4.200	KG	16,11667	67.690,014
<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª</b> - Carne bovina moída (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) – cortes: acém – de 2ª embalada á vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo cortes da carne, nome da empresa, data da</p>	4.620	KG	14,90	68.838,00



*Adm. 2017/2020.*

fabricação e data de validade de mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.				
<b>CARNE SUÍNA</b> - Carne suína próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a conter da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	4.000	KG	13,29667	53.186,68
<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO</b> - Aspecto próprio e não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg	860	KG	7,65667	6.584,7362



*Adm. 2017/2020.*

contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
<b>FÍGADO DE GALINHA EMBALAGEM DE 500G-</b> Fígado de galinha, provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos polietileno resistente e limpo com peso de 500g cada, contendo o selo da inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.	1.200	EMB	3,61333	4.335,996
<b>LINGUIÇA SUÍNA-</b> Linguiça Suína, temperada, confeccionada com carnes provenientes, de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos polietilenos com 1kg cada. “No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja,	2.500	KG	13,65667	34.141,675



*Adm. 2017/2020.*

congelada e “dura como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data de entrega.				
<b>PEITO DE FRANGO-</b> Características adicionais congelado – corte peito. Com cor, cheiro, e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistente anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	4.480	KG	9,51	42.604,80
<b>SALSICHA DE HOT DOG PACOTE DE 03 KG-</b> Salsicha – Produto de boa qualidade em embalagem com identificação do produto, data de validade e com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. Com temperatura de no mínimo 10°C no recebimento. Contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF.	200	PCT	13,41333	2.682,666
<b>TILÁPIA</b> - Tilápia em filé, inseto de espinhos; congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas, esverdeadas	1.400	KG	25,89333	36.250,662



*Adm. 2017/2020.*

<p>e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA n304 de 22/04/96 e n 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p>				
--	--	--	--	--

**VALOR TOTAL: R\$ 316.315,23 (Trezentos e dezesseis mil, trezentos e quinze reais e vinte e três centavos).**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
<p><b>CARNE BOVINA-</b> cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém – de 2ª embalada á vácuo – coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeada. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de</p>	370	KG	16,11667	5.963,1679



*Adm. 2017/2020.*

gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo corte da carne, nome da empresa, data da fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.				
<b>CARNE BOVINA MOÍDA DE 2º</b> - Carne bovina moída (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) – cortes: acém – de 2ª embalada á vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo cortes da carne, nome da empresa, data da fabricação e data de validade de mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	380	KG	14,90	5.662,00
<b>CARNE SUÍNA</b> - Carne suína próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura.	260	KG	13,29667	3.457,1342



*Adm. 2017/2020.*

<p>Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a conter da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>				
<p><b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO</b> - Aspecto próprio e não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6</p>	480	KG	7,65667	3.675,2016



*Adm. 2017/2020.*

meses na data da entrega.				
<b>FÍGADO DE GALINHA EMBALAGEM DE 500G-</b> Fígado de galinha, provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos polietileno resistente e limpo com peso de 500g cada, contendo o selo da inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.	160	EMB	3,61333	578,1328
<b>LINGUIÇA SUÍNA-</b> Linguiça Suína, temperada, confeccionada com carnes provenientes, de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos polietilenos com 1kg cada. “No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C, ou seja, congelada e “dura como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses na data de entrega.	260	KG	13,65667	3.550,7342
<b>PEITO DE FRANGO-</b> Características adicionais congelado – corte peito. Com cor, cheiro, e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistente anormal, sem manchas esverdeadas,	360	KG	9,51	3.423,60



*Adm. 2017/2020.*

com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.				
<b>SALSICHA DE HOT DOG PACOTE DE 03KG-</b> Salsicha – Produto de boa qualidade em embalagem com identificação do produto, data de validade e com registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega. Com temperatura de no mínimo 10°C no recebimento. Contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF.	40	PCT	13,41333	536,5332
<b>TILÁPIA-</b> Tilápia em filé, inseto de espinhos; congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas, esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA n304 de 22/04/96 e n 145 de 22/04/98 e da	168	KG	25,89333	4.350,07944



*Adm. 2017/2020.*

Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.				
<b>VALOR TOTAL: R\$ 31.196,58 (Trinta e um mil, cento e noventa e seis reais e cinquenta e oito centavos).</b>				
<b>VALOR GERAL TOTAL: R\$ 545.974,17 (Quinhentos e quarenta e cinco mil, novecentos e setenta e quatro reais e dezessete centavos).</b>				

1.2. O valor total deste Registro de Preço é de **R\$ 545.974,17 (Quinhentos e quarenta e cinco mil, novecentos e setenta e quatro reais e dezessete 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 Açougue.

## **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.

## **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.



*Adm. 2017/2020.*

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.



*Adm. 2017/2020.*

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.

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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100) \quad I = 0,00016438}{365} \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## **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.



*Adm. 2017/2020.*

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.

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