



Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS

MINUTA 125/2020

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_\_\_/2020**  
**PROCESSO N.º 10487/2020– PREGÃO ELETRÔNICO N.º 66/2020**  
**AQUISIÇÃO DE MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS PARA O GINÁSIO BELA VISTA, PARA ENFRENTAMENTO**  
**DA EMERGEÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DECORRENTE DO NOVO CORONAVÍRUS**  
**– SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL -**

**Contrato Administrativo que entre si fazem como:**

**CONTRATANTE – MUNICÍPIO DE ERECHIM**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob n.º 87.613.477/0001-20, neste ato representado, com amparo no Decreto n.º 4.421 de 04 de Janeiro de 2017, pelo seu Secretário Municipal de Administração, Senhor CARLOS JOSÉ EMANUELE, casado, brasileiro, bancário aposentado, e pela Secretária Municipal de Assistência Social, Senhora LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA, brasileira, casada, servidora pública, ambos residentes e domiciliados nesta cidade.

**CONTRATADA** - \_\_\_\_\_, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Cidade de \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu \_\_\_\_\_, Senhor \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob n.º \_\_\_\_\_, CI n.º \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, Cidade de \_\_\_\_\_.

O presente Contrato obedece as seguintes cláusulas e condições:

**1 – DO OBJETO –**

**1.1.** É objeto do presente contrato aquisição de móveis e eletrodomésticos para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, nos termos da Lei Federal n.º 13.979/20, de 6 de fevereiro de 2020, com recursos COVIDACO (Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais).

**1.2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	1,0000 UN	_____	_____	Refrigerador Industrial vertical 4 portas - Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frostfree), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. Características construtivas: Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. Barreira térmica em



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE ERECHIM**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso. Sistema de refrigeração por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 110 V ou 220 V (conforme tensão local), com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema frost-free). Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. O gás refrigerante deve ainda possuir preferencialmente, baixo índice GWP (Global Warming Potential Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. 08 prateleiras em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4. Distância máxima de 25 mm entre arames. As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras a cada 70 mm (+/- 10 mm). Piso interno do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,80mm). A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento. Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,75mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios. Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras. Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Comprimento mínimo do cordão: 2,0m. O equipamento deve ser projetado para a temperatura de trabalho de até + 8°C quando submetido a ambientes de até + 43°C. Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que do ponto de vista de potência consumida permitam a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil.

Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Todas as soldas utilizadas nos componentes em aço inox deverão ser de argônio e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. Revestimento interno e externo do gabinete, do piso e das portas em aço inox AISI 304, acabamento brilhante. Prateleiras em arame de aço inox AISI 304. Parafusos e porcas de aço inox. Painel superior para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento em aço inox AISI 304. Ponteiros das sapatas em poliamida 6.0. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes. No produto acabado, o filme plástico de proteção das chapas de aço inox deve poder ser facilmente removido pelo usuário, sendo imprescindível que na montagem do aparelho o filme seja previamente removido: de todas as suas partes internas; das dobras das portas; de qualquer outra parte junto a dobras; Sob qualquer elemento sobreposto.

2

2,0000 UN

Liquidificador de uso doméstico c/ 02 velocidades - Liquidificador com 2 Velocidades com Função Pulsar / Capacidade para Triturar Gelo.

Voltagem: 220V

3

1,0000 UN

Forno Industrial com duas câmaras - à gás GLP de baixa Pressão. Cada câmara de cocção deverá de capacidade mínima de 80 litros, possui estrutura em aço inox 430, revestido com lâ de rocha, placas refratárias na quantidade adequada, visor em vidro temperado, termômetro de controle de temperatura acoplado individualmente e independente para cada câmara com controle de 0° a 300°, bem como sistemas de porta tipo guilhotina em ambas as câmaras. Equipamento com registro para auxílio na regulagem e modulação de chama, acendimento individual cada câmara. Deverá cada câmara possuir mínimo 01 grade/prateleira e possuir mínimo 2 regulagens internas de altura. Bandeja para residuos fixa e sistema de cavalete reforçado em aço carbono com pintura eletrostática a pó. Consumo



Estado do Rio Grande do Sul

## MUNICÍPIO DE ERECHIM

### PREFEITURA MUNICIPAL

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

aproximado uso das duas câmaras de 1 kg/h, tipo de gás GLP, não utilizando energia elétrica. Forno com dimensões internas utilizáveis das câmaras de (alt. X larg. X prof.) 250x450x800 mm e dimensões externas máximas do equipamento com cavalete de (alt. X larg. X prof.) 1850 x650x950 mm. Equipamento deverá possuir manual de montagem instalação em Idioma Português BR e Certificado de garantia mínimo 6 meses.

4 2,0000 UN \_\_\_\_\_

Casco p/ botijao de gas P45

5 1,0000 UN \_\_\_\_\_

Suporte para Bobina de Plástico Filme com Serra - Suporte para Bobina de Plástico Filme com Serra tipo SBS 550 Características mínimas: Para bobinas de até 55 cm de largura  
- Estrutura em aço inox 430 escovado:- Possui rolos em alumínio; Sistema de corte de filme através de serra dentada;- Cubagem (m<sup>3</sup>): 0,04;Garantia: 03 Meses contra defeitos de fabricação . Peso e Dimensões: Altura: 16 cm x Largura: 61 cm x Profundidade: 30 cm xPeso: 3,5 kg

6 1,0000 UN \_\_\_\_\_

Forno Combinado Digital Elétrico Completo - 8 GN'S ELÉTRICO, CAVALETE P/ FORNO WC 5/8/11, KIT COM 3 LISAS 3 PERFURADAS 2 GRELHAS

Forno Digital opção de custo-benefício

Forno composto das cinco funções básicas, mais o sistema de auto limpeza.

Projetado para assar , grelhar , gratinar e cozer lentamente seus alimentos no vapor, além de poder fazer frituras saudáveis . Possui a função para regenerar os seus produtos, transformando-os em novos e suculentos alimentos.

Características Técnicas mínimas:Capacidade de GN'S : 8 GN'S 1/1;Nºde Refeições ( aprox. ) : 350; Alimentação : Elétrico;Tensão ( V ) : 220V ou 380V;Corrente ( A ) : 220v = 46 380v = 26;Potência Instalada ( KW ) : 18,6;Consumo de Energia ( Kw/h ) : 13;Pressão de Entrada de Água ( KGF/cm2 ) : 0,8 2Kgf/cm2;Conexões de Entrada de Água (BSP ) : ¾";Método de Instalação : Chão /Cavalete;Conexões de Saída Esgoto : Ø1 ¼";Frequência ( Hz ) : 60;Cordão de Alimentação : Tipo Y;Classe : I;Grau de Proteção ( I P ) : IP 14;Dimensional do Produto;Altura (mm) : 962;Largura (mm) : 850;Profundidade (mm) : 875;Altura com cavalete (mm) : 1837;Dimensional da Câmara;Volume Útil da Câmara;Altura (mm) : 650

Largura (mm) : 350;Profundidade (mm) : 650;Volume Útil (Litros) : 148;Volume Total da Câmara de Cocção;Altura (mm) : 650;Largura (mm) : 550;Profundidade (mm) : 650;Volume Total (Litros) : 232 O Consumo de energia dependerá do tipo de alimento a ser preparado

APLICAÇÃO: Seco (50oC a 270oC) Para a preparação de alimentos desidratados, panificação, confeitaria, gratinados e grelhados. Garante uma alimentação mais saudável em empanados pois utiliza 70% menos óleo. Destaque especial para as batatas fritas sequinhas, deliciosas e saudáveis. Combinado (50oC a 270oC) Combine calor seco e vapor para evitar a desidratação dos alimentos.

Função ideal para a preparação de carnes, preservando o volume e o sumo. Em frangos inteiros proporciona uma cocção homogênea, resultando em uma casquinha crocante sem perder a umidade interna. Regeneração (80oC a 180oC) Aqueça os alimentos que já estão pré-cozidos ou finalizados. Controle a temperatura, umidade e tempo. Evite poças no prato e crostas nos alimentos. Mantém o sabor e a textura como se fossem preparados na hora. Banho Maria (vapor de 60oC a 100oC) Possibilita o cozimento de alimentos delicados como frutos do mar, terrines, galantines, frutas, flans e pudins. Vapor (100oC) Possibilita que vários alimentos, que antes eram cozidos separadamente na água, sejam preparados simultaneamente e sem misturar os sabores. Desta forma podemos cozinhar arroz, ovos, legumes, verduras e carnes ao mesmo tempo em um único produto. Além disso, mantém mais nutrientes no alimento, que normalmente se perderiam na cocção tradicional em água. Função auto-limpeza programável. VANTAGENS Permite obter produtos mais saudáveis devido a manutenção dos nutrientes e alta redução na aplicação de óleo; Assa, frita, gratina, descongela e regenera alimentos a níveis ótimos de qualidade e agilidade; Não é necessário escorrer os legumes;



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE ERECHIM**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

Pode-se cozinhar vários produtos ao mesmo tempo sem mesclar os sabores; Instalação rápida e simplificada; Peças da câmara de cocção desmontáveis e articuláveis para facilitar a limpeza; Tempo reduzido no preparo dos alimentos devido a convecção forçada e combinação entre cocção com adição de vapor e cocção a seco; Monitoramento em tempo real de tempo e temperatura da câmara de cocção; Espaço: Substituição de equipamentos convencionais por um equipamento tecnologicamente superior; Água: Economiza até 85% no consumo de água. Por exemplo: no método convencional, para cozinhar 45kg de batata são necessários no mínimo 50 litros de água. No Forno Combinado, para cozinhar essa mesma quantidade são necessários apenas 7 litros de água aproximadamente; Energia: 40% de redução no consumo de gás ou eletricidade. O Forno Combinado trabalha com termopar, garantindo o melhor aproveitamento do calor na câmara; Óleo: Reduz o consumo de óleo em até 70%. Carnes: Através da manutenção da umidade nas carnes, pode agregar até 18% a mais de peso, refletido na balança. Arroz e Legumes: Em panelas, em torno de 15% do arroz e legumes é perdido pois ficam na parte inferior onde o cozimento é mais rápido. Desta forma, temos uma economia de 15% em arroz e legumes pois não possui perdas. **CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS** Sistema de segurança para proteção do ventilador. Ao abrir a porta do equipamento o ventilador para imediatamente de funcionar; Geração de vapor através de vaporização por aspersion. Sistema de cocção dotado de turbina acionada por motor. Este sistema permite maior uniformidade e rapidez no preparo de alimentos uma vez que a temperatura dentro da câmara de cocção é homogeneizada rapidamente; Alta durabilidade: Gabinete construído com aço inox AISI 430, e câmara de cocção em aço AISI304 nobre que permite usufruir o produto por muitos anos. Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo proporcionando maior eficiência ao equipamento devida a baixa taxa de perdas de calor para o meio externo; **ACESSÓRIOS** - Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; - Suporte esguicho; - Calha da porta; - Calha do forno; - Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto; - Regulador de pressão do gás (Quando equipamento exclusivamente a gás); - Flexível para o regulador de pressão do gás (Quando equipamento exclusivamente a gás); - Sensor de núcleo;

7 2,0000 UN \_\_\_\_\_

**Multiprocessador de Alimentos - (MT)** - Descrição: Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: - Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3Kg de massa. Características construtivas: Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável; Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 Kg de massa. Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Segurança: detecção de tampa, tigela e freio mecânico de 1,5s. Cabo com armazenamento integrado. Base firme com pés antideslizantes (ventosas). Motor com potência de 700W. Voltagem: 110V e 220V. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação de voltagem. Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade e possibilitar a limpeza em lava louças.

**Acessórios:** batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. **Matérias primas, tratamentos e acabamentos:** As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.

Disco Emulsificador fabricado em PP. Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.

O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

8 1,0000 UN \_\_\_\_\_



Estado do Rio Grande do Sul

## MUNICÍPIO DE ERECHIM

### PREFEITURA MUNICIPAL

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

Batedeira Planetária multifuncional - com no mínimo 8 opções de velocidade, potência de no mínimo 600w, tigela em inox, com capacidade mínima de 04 litros, contendo no mínimo 01 Fouet, 01 gancho para massas, 01 pá plana, 01 tampa transparente anti-respingos.

9 2,0000 UN \_\_\_\_\_

Balcão c/ duas prateleiras fechadas e três gavetas, - com pés reguláveis, confeccionada toda em aço inox "304" com espessura de 1,5mm. Medidas: 150x70x85cm.

10 2,0000 UN \_\_\_\_\_

Mesa com prateleira em inox - mesa com prateleira gradeada, com pés reguláveis, toda em aço inox, medindo 150 x 50 x 175 cm

11 4,0000 UN \_\_\_\_\_

Estante de aço inox - 1,5 metros de comprimento e 2 metros de altura com 6 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 480 kg de carga, sendo 80 kg em cada prateleira. Produto ideal para o armazenamento de produtos em cozinhas, padarias, açougues, frigoríficos, restaurantes e no comércio em geral.

Cor Aço Inox

Características mínimas:

Capacidade de peso total 420kg

Capacidade de peso por prateleira 70kg

Tipo de Aço AISI 201

Comprimento 1,5 m

Largura 40 cm

Altura 200 cm

Quantidade de Prateleiras 6 Prateleiras

Prateleiras 6 Prateleiras Lisas

Espessura das Chapas de Aço 0,6 mm

Espessura dos Tubos 1mm

12 1,0000 UN \_\_\_\_\_

Mesa de aço inox industrial / Bancada - Mesa de Manipulação com 1,2 metros de comprimento, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 400kg de carga, sendo 300kg na tampa superior e 100kg na tampa inferior. Possui acabamento na lateral posterior (espelho), ideal para utilização próxima à paredes, evitando o escorrimento de líquidos.

Características mínimas

100% Aço Inoxidável; Acabamento na lateral (espelho); Desmontável; Duas Prateleiras Reforçadas; Pés ajustáveis, garantindo segurança e estabilidade

13 1,0000 UN \_\_\_\_\_

Forno de Micro-ondas com Timer, - capacidade mínima de 30 L

Características mínimas: - Display digital, ajustar relógio, teclas pré-programadas com receitas do dia a dia, pipoca, brigadeiro, caneca, descongelar bovina, frango e prato pronto, potência, adiar preparo, teclas rápidas (+5min, +1min, +30seg), tecla parar/ cancelar, travar painel: para que o microondas não seja ligado sem que haja algum alimento dentro, teclas de seleção para ajustar tempo ou peso de cozimento, descongelamento de carnes (bovina e frango) e pratos prontos.

Capacidade (litros) mínimo 30 l Potência (W) 820 (mínima); 03 níveis de potência, cor branco, tensão/Voltagem 110V/ 220V. Garantia mínima de 12 meses após a emissão da nota fiscal.

14 10,0000 UN \_\_\_\_\_

Climatizador de ambiente quente e frio, portátil, - Controle Remoto, Branco 220V 3 Em 1, Ar Quente e Frio, Controle Remoto, Branco -220V



Estado do Rio Grande do Sul

## MUNICÍPIO DE ERECHIM

### PREFEITURA MUNICIPAL

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

Ele é 3 em 1, sendo ideal para ventilar, umidificar e aquecer, para isso, conta com dois níveis de potência. Possui função timer, permitindo que você programe o tempo de funcionamento em até 8h.

Características mínimas:

Multi funções: Ventilador, Umidificador e Aquecedor

Aquecimento com 2 níveis de potência

Função Oscilação, distribuiu o vento em diversas direções

Função Timer com 8h de funcionamento

Seletores de velocidades de ventilação: baixa, média, alta

Luzes indicadoras de funcionamento das funções: Umidificador, Oscilação, Timer (1h, 2h, 4h, 6h e 8h), ventilação

Porta controle remoto e porta cordão elétrico no corpo do aparelho;

Controle remoto com alcance de até 6m

Tanque de água com capacidade de 4,5L com indicação de mínimo e máximo

Comprimento do Cordão elétrico de 1,3m

Acompanha pré-filtro e filtro de ar removível antibacteriano e antimofo

Sinal sonoro

Alça e 4 rodinhas para transporte

Potência: 127V= 1500W / 220V= 2000W

Dimensões do produto (AxLxP): 69,5 x 27 x 36,5cm

Peso do produto: 6,81Kg

Garantia mínima de 12 meses pelo fabricante

15 1,0000 UN \_\_\_\_\_

Lavadora de roupas - Capacidade de roupa seca: 15Kg, no mínimo 7 programas de lavagem; Funções: lava, enxágua e centrifuga; Potência: 550W; 4 Níveis de água; Cesto: Inox; Consumo aproximado de água: 12,3 litros; Cor: Branca; Voltagem: 220V;  
Dimensões aproximadas: Altura: 107 cm, Largura: 66 cm, Profundidade: 73 cm  
Peso aproximado: 45 Kg  
Garantia de 12 meses.

16 2,0000 UN \_\_\_\_\_

Secadora de Roupas - com no mínimo 6 programas de secagem; Capacidade mínima de 11Kg; Filtro pega-fiaços; Programa Rápido; Indicador de nível; Cesto de aço galvanizado; Voltagem: 220V; Cor: Branca;  
Dimensões aproximadas: 84x55x59,5 cm (AxLxP);  
Peso aproximado: 33Kg;  
Garantia: 12 meses.

17 2,0000 UN \_\_\_\_\_

Lavadora de roupas, tipo tanquinho: - Características mínimas:

- Capacidade para lavar no mínimo 4Kg de roupa, com 6 programas de lavagem, dispenser para sabão em pó, tampa transparente, sistema de Engates, filtro de fiaços.

- Classificação Energética: A;

- Voltagem: 220V;

- Potência mínima: 390W;

- Peso aproximado: 7,70Kg;

Dimensões aproximadas:

- Largura: 47cm;

- Altura: 88cm;

- Profundidade: 47cm.

Garantia mínima de 12 meses.



Estado do Rio Grande do Sul

## **MUNICÍPIO DE ERECHIM**

### **PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

#### **2- DA ENTREGA –**

**2.1.** Os produtos deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota de empenho, com prévio agendamento, no Almoarifado Central, Av. Farrapos nº 509 (54-3520 7026).

**2.2.** Os materiais deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

**2.2.1.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas conforme os itens entregues. Nas Notas Fiscais devem constar a descrição breve do produto conforme empenho, valor unitário, valor total do item e valor total da Nota Fiscal.

**2.2.2.** Deverá constar em cada Nota Fiscal a quantidade de volumes (caixas ou sacolas) que serão entregues.

**2.3.** O licitante deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado, e que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.

#### **3 – DO PREÇO E DO PAGAMENTO –**

**3.1.** O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de **R\$ \_\_\_\_\_** ( \_\_\_\_\_ ), em moeda corrente nacional.

**3.2.** O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e **aceitação dos produtos**, mediante apresentação de nota fiscal.

**3.3.** Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**3.4.** Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

#### **4 – DO EMPENHO DA DESPESA –**

**4.1.** As despesas resultantes da execução deste contrato serão atendidas através da seguinte Dotação Orçamentária:

10.01.08.244.0009.2048.4.4.90.52.12.00.00

#### **5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA –**

**5.1.** A CONTRATADA fica obrigada a entregar o objeto contratado conforme especificações do Edital do Pregão Eletrônico n.º 66/2020, Anexo I e em consonância com a proposta de preços.

**5.2.** A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

**5.3.** A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.

**5.4.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.

**5.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões de até 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho, conforme o Artigo 4º-I da Lei 13.979/20.**



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE ERECHIM**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

**5.6.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por sua conta exclusiva.

**5.7.** O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

**5.8.** É vedado à CONTRATADA a subcontratação total ou parcial do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato.

## **6 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS –**

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal n.º 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal n.º 3.198/07.

**6.1.** Caso a CONTRATADA se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa sobre o valor do item;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**6.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.

**6.1.2.** Vencido(s) o(s) prazo(s), o CONTRATANTE oficiará à CONTRATADA comunicando-a da data limite.

**6.1.3.** A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 6.1.

**6.1.4** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.

**6.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindir o contrato e poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item.

**6.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do item.

**6.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicada à CONTRATADA que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

**6.1.8.** Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada à CONTRATADA a sanção de 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 Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.





Estado do Rio Grande do Sul  
**MUNICÍPIO DE ERECHIM**  
**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354  
Fone: 54 3520 7000  
99700-010 Erechim – RS

**6.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.

**6.2.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

**6.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 6.1.

**6.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

## **7 – DO GESTOR DO CONTRATO –**

**7.1.** Será gestora do presente contrato, a Senhora **REJANE TEREZINHA POY**, nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelos materiais respectivo à sua Secretaria, mediante assinatura no(s) Empenho(s) correspondente(s), fazendo, para tanto, acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

## **8 – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –**

**8.1.** No caso de surgirem dúvidas sobre a inteligência das cláusulas do presente contrato, tais dúvidas serão resolvidas com o auxílio da Legislação Civil, aplicável aos contratos do Direito Privado e, com o apoio do Direito Administrativo Público, no que diz respeito a obediência dos princípios que norteiam a Administração Municipal.

**8.2.** A Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.

## **9 – DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO –**

**9.1.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na Modalidade Pregão Eletrônico n.º 66/2020, ao qual vincula-se, bem como, aos termos da proposta de preços da CONTRATADA, que faz parte integrante desta avença como se transcrito fosse e respectivos anexos do Processo Administrativo n.º 10487/2020.

## **10 – DA COBRANÇA JUDICIAL –**

**10.1.** As importâncias devidas pela CONTRATADA serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

## **11 – DA RESCISÃO –**

**11.1.** O presente contrato poderá ser rescindido, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas nos artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações.

## **12 – DO RECEBIMENTO DO OBJETO –**

**12.1.** O objeto, se estiver de acordo com o edital e a proposta, será recebido:

**A) PROVISORIAMENTE**, no ato da entrega do objeto contratado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no edital de licitação;

**B) DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório;



Estado do Rio Grande do Sul

**MUNICÍPIO DE ERECHIM**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

Praça da Bandeira, 354

Fone: 54 3520 7000

99700-010 Erechim – RS

**12.2.** A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

**12.3.** O objeto recusado será considerado como não entregue.

**12.4.** Os custos de retirada e devolução do objeto recusado, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.

**12.5.** A CONTRATADA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada do objeto recusado, após notificação do Gestor do Contrato.

### **13 – DO FORO –**

**13.1.** As partes elegem de comum acordo, o Foro da Comarca de Erechim para a solução dos conflitos eventualmente decorrentes da presente relação contratual.

E por estarem, assim, justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 2 (duas) testemunhas.

ERECHIM/RS, \_\_ DE \_\_\_\_ DE 2020.

**CARLOS JOSÉ EMANUELE**  
Secretário Municipal de Administração

**CONTRATADA**  
CNPJ N.º-----

**LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA**  
Secretária Municipal de Assistência Social

**REJANE TEREZINHA POY**  
Gestora Contratual

TESTEMUNHAS: \_\_\_\_\_