

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de DESRATIZAÇÃO, DESINSETIZAÇÃO, COMBATE e MANEJO DE POMBOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA D'ÁGUA E ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA para atender as necessidades do Restaurante Popular, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

1.2	Requisitante:	Secretaria Municipal de Serviços Públicos;
1.3	Fundamentação legal:	Pregão Eletrônico, Decreto Municipal 599/2020, combinado com a Lei 8.666/93;
1.4	Período:	12 (doze) meses;
1.5	Tipo:	Menor preço por item nos termos da Lei nº. 8.666/93;

2. DO SERVIÇO

2.1 A empresa contratada deverá prestar os serviços de desratização, desinsetização, combate e manejo de pombos, limpeza e higienização das caixas d'água e análise da potabilidade da água para atender as necessidades do Restaurante Popular, pelo período de 12 (doze) meses.

2.2 Os serviços consistem no controle integrado de vetores e pragas, como ratos, camundongos, baratas, formigas, moscas, mosquitos, aracnídeos, quilópodes e quaisquer outros insetos que possam causar agravos à saúde e/ou prejuízos econômicos, bem como na garantia de um ambiente adequado e livre de bactérias, visando a preservação da água.

2.3 A empresa contratada deverá ser credenciada no INEA, bem como deverá apresentar registro de responsável técnico no respectivo conselho profissional, registro da empresa junto ao conselho profissional do seu responsável técnico, alvará de funcionamento válido; licença/inscrição sanitária e ambiental válidas, expedidas pela autoridade sanitária ou ambiental competente da comarca da empresa. No caso da inexistência de autoridade sanitária e ambiental local, as licenças poderão ser expedidas pela autoridade sanitária e ambiental estadual competente a que o município pertença.

2.4 A empresa deverá utilizar somente produtos aprovados pela ANVISA;

2.5 Os serviços deverão ser prestados por profissionais treinados, uniformizados, registrados e com atestados de saúde ocupacional vigente;

2.6 Aplicação de todos os equipamentos de trabalho e de proteção individual;

2.7 Usar, obrigatoriamente, quando necessário, os equipamentos de proteção coletiva (EPC);

2.8 A empresa deverá estar regulamentada pelas normas que regem tal atividade;

2.9 As empresas interessadas no certame poderão realizar visita prévia para levantamento geral das condições das áreas aqui envolvidas, para conhecimento e elaboração de sua proposta de preço;

2.10 A empresa deverá emitir Relatório de Execução ou outro documento que comprove a execução dos serviços, indicando, no mínimo, os seguintes dados dos produtos utilizados:

- o nome do produto;
- princípio ativo;
- metodologia de aplicação;
- seu antídoto;
- n.º de registro no Ministério da Saúde;

2.11 Os serviços aqui previstos, relativos a controle de vetores e pragas urbanas serão executados **mensalmente** perfazendo o total de **12 (duas) aplicações anuais**, de acordo com a Lei 7806/2017. Enquanto a limpeza e higienização das duas caixas d'água e a análise da potabilidade da água será **semestralmente**, perfazendo um total de **02 (duas) anuais**;

2.12 A tabela abaixo demonstra detalhadamente o objeto do presente Termo de Referência, bem como o número de itens/etapas a serem cumpridas, para auxiliar a empresa contratada a estimar seus valores, considerando as especificações e necessidades:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U/C	QTDE
01	Controle de Pragas e Vetores, desinsetização, desratização do Restaurante Popular (142m²), com fornecimento de mão de obra, todos os insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários para execução do serviço – Com assistência técnica e garantia por no mínimo 12 (doze) meses.	Serviço	12
02	Limpeza e higienização de duas caixas d'água, com fornecimento de mão de obra, todos os insumos, materiais, equipamentos e ferramentas necessários para execução do serviço – com assistência técnica e garantia por no mínimo 12 (doze) meses. Sendo uma caixa d'água de 1.000 (um) mil litros e outra de 40 (quarenta) mil litros.	Serviço	2
03	Análise da potabilidade da água do Restaurante Popular.	Serviço	2
04	Combate e manejo de POMBOS no Restaurante Popular (142m²), repelência, impedimento mecânico, afugentamento, controle populacional, e diversas outras técnicas que se baseiem coerente e legal para o manejo da ave	Serviço	12

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1 Tendo como objetivo principal primar pela garantia do direito à saúde dos munícipes que frequentam o Restaurante Popular e Servidores que ali exercem suas funções e assegurar a qualidade da água utilizada na preparação dos alimentos, em observância ao

cumprimento a Portaria Federal n.º 518 de 25/03/2004 e o Decreto n.º 20.356 que regulamenta a Lei Estadual 1.893 de 20/11/1991. Torna-se necessária contratação de serviço para limpeza e higienização. Além disto, destacamos a importância de dedetização de acordo com a Lei Estadual n.º 7806 de 12/12/2017. Esclarecendo que para cada tipo de infestação, existe um produto eficiente para acabar com o problema. No caso de pulgas, aranhas e insetos em geral, sendo necessária a aplicação do veneno, por um técnico habilitado que observe as normas técnicas para aplicação do produto em cada ambiente, de forma que garanta a segurança dos que utilizam o ambiente;

3.2 A presente contratação dos serviços previstos neste Termo de Referência possui o fito de atender as necessidades do Restaurante Popular considerando as necessidades de higiene e segurança sanitária;

3.3 O controle das pragas urbanas, conhecidas como desinsetização, desratização e combate e manejo de pombos, tem então como finalidade a proteção da saúde e do bem-estar da população, impedindo a partilha dos alimentos, das habitações e dos locais de trabalho e lazer com insetos, roedores e outras espécies de pragas;

3.4 A empresa deverá apresentar atestado de capacidade técnica de todas as atividades aqui previstas;

3.5 Por fim, esclareço, que a contratação visa também o cumprimento do termo de intimação exarado pela Vigilância e Fiscalização Sanitária vinculada a Subsecretaria de Vigilância em Saúde do Município de Nova Friburgo, bem como recomendações expedidas pela Controladoria Geral durante uma auditoria realizada, ambos documentos em anexo.

4. DA HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS D'ÁGUA

4.1 A caixa de 40 (quarenta) mil litros se encontra na torre de caixa d'água ao lado do prédio do Restaurante Popular, na parte externa e superior e a de 1.000 (um) mil litros fica localizada na parte interna e superior do Galpão dos Trabalhadores, em cima do banheiro masculino.

4.2 A higienização das caixas d'água compreende a limpeza e desinfecção interna e a limpeza externa dos locais em que se encontram.

5. DA DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

5.1 A desinsetização e desratização deverá ser executada nas áreas internas e nas proximidades externas do Restaurante Popular;

5.2 Visa a exterminação e controle de todo e qualquer tipo de insetos ou pragas (baratas, pernilongos, formigas, aranhas, traças, ácaros etc.) e exterminação de roedores (ratos).

6. DO COMBATE E MANEJO DE POMBOS

6.1 Visa manter o Restaurante livre de vetores e pragas, evitando tornar um ambiente insalubre, e a transmissão de doenças aos Servidores e clientes, bem como atender aos cuidados necessários à preparação de alimentos dentro dos padrões exigidos pelos órgãos controladores;

6.2 Toda atividade desenvolvida para o controle de pombos deve ser cuidadosamente planejada para evitar a morte das aves ou seu sofrimento. Apesar de serem considerados pragas urbanas pela Instrução Normativa nº 141 do IBAMA, os pombos não podem ser exterminados, conforme a Lei de Crimes Ambientais (Lei Federal nº 9.605/98).

7. DA ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

7.1 O presente serviço tem como principal objetivo garantir a qualidade da água que é utilizada para o preparo dos alimentos;

7.2 A empresa deverá realizar a coleta e análise laboratorial físico-químicas e microbiológicas de amostras de água das duas caixas que abastecem o Restaurante Popular;

7.3 O início das análises deve se dar em até 24 (vinte e quatro) horas após a coleta do material;

7.4 A empresa deverá fornecer os procedimentos de coleta, acondicionamento e transporte, bem como os frascos e embalagens para acondicionamento e transporte do material coletado;

7.5 Deve ser realizada análise microbiológica, de substâncias químicas que representam risco para saúde (substância inorgânica e agrotóxicas), radioatividade e do padrão de aceitação de água potável para preparação de alimentos.

8. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

8.1 Não poderão participar do certame as empresas que estiverem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;

8.2 Não poderão participar ainda os Servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem como assim as empresas das quais tais Servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

8.3 A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes dos serviços prestados, previstos no presente Termo de Referência, correrão por conta da natureza da despesa, fonte de recurso e programa de trabalho, conforme especificado a seguir:

9.1.1	Elemento de Despesa:	33.90.39.43
9.1.2	Fonte de Recurso:	150100000000
9.1.2	Programa de Trabalho:	09001.0412200012.002 – Manutenção dos Serviços Administrativos e Execução de Programas

9.2 As notas fiscais deverão ser emitidas em nome de: **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, CNPJ: 28.606.630/0001-23, ENDEREÇO: AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 225, CENTRO, NOVA FRIBURGO - RJ, CEP: 28613-001.**

10. FORMA DE REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

O CONTRATO a ser celebrado tem por objetivo a contratação dos serviços continuados de **DESINFESTIZAÇÃO, DESINSETIZAÇÃO, COMBATE e MANEJO DE POMBOS, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS D'ÁGUA E ANÁLISE DA POTABILIDADE DA ÁGUA** para atender às necessidades do Restaurante Popular.

10.1 Os serviços a serem contratados deverão contemplar todos os itens necessários para seu pleno funcionamento.

10.2 A contratada deverá refazer, comprometendo-se a adotar medidas corretivas necessárias, no prazo de 03 (três) dias da notificação feita pelo CONTRATANTE, sob pena das sanções previstas em lei e/ou no contrato de prestação do serviço de controle de pragas e vetores nas áreas em que for verificada a ineficácia dos serviços prestados, sem ônus extras para a Secretaria Municipal de Serviços Públicos.

10.3 Os serviços deverão ser executados sob fiscalização de um Responsável Técnico da Empresa.

10.4 A empresa contratada deverá disponibilizar a ficha técnica dos produtos utilizados.

10.5 Os produtos aplicados deverão ter seus efeitos garantidos pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses e serem aprovados pelos órgãos controladores do Governo.

10.6 A contratada deverá fazer revisões (visitas) a cada 30 (trinta) dias, ou caso seja solicitado, pelo fiscal do contrato.

10.7 A contratada executará os serviços previstos neste Termo de Referência com a finalidade de prevenção e eliminação de pragas urbanas, ratos, baratas, cupins, formigas, pulgas e outros insetos, aracnídeos, quilópodes e diplópodes, porventura existentes, de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, com emprego de pessoal, produtos, equipamentos, ferramentas e instrumentos suficientes a assegurar plena eficácia da execução, sob sua inteira responsabilidade, observadas as diretrizes emanadas da contratante.

10.8 Os serviços relativos a controle de vetores e pragas urbanas deverão ser obrigatoriamente refeitos a cada período de 01 (um) mês, ou em menor prazo por execução da garantia na hipótese de reinfestação, conforme autorização do Município.

10.9 Os serviços contratados deverão ser executados em até 10 (dez) dias após o envio da requisição de serviço e da nota de empenho emitida pelo Município e realizados mediante agendamento prévio com a Equipe do Restaurante Popular.

10.10 A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas referentes a vale-transporte, vale-alimentação, encargos sociais, uniformes completos que incluem EPI, ferramental básico e todos os insumos necessários para desempenho adequado dos seus profissionais.

11. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1 A prestação do serviço se dará no local arrolado abaixo:

11.1.1 Restaurante Popular: Avenida Alberto Braune, nº 225 - Centro, Nova Friburgo - RJ, CEP: 28.613-001;

11.1.2 O dia e horário para execução dos serviços deverão ser combinados com a equipe responsável, conforme item 10.9.

12. DA LIQUIDAÇÃO

12.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 258, de 27 de setembro de 2018 e Decreto nº 313, de 10 de outubro de 2019.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto nº 258, de 27 de setembro de 2018 e suas modificações definidas no Decreto nº 313, de 10 de outubro de 2019, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

13.2 A Nota Fiscal de Serviço deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

13.3 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima, passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 8666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

14.1.1 Fiscalizar a execução dos serviços, através de profissional designado para este fim, em conformidade com o contrato;

14.1.2 Proibir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

14.1.3 Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

14.1.4 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.

14.1.5 Efetuar os pagamentos devidos nos prazos estabelecidos à contratada;

14.1.6 Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

14.1.7 Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei 8.666/93, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E FORMA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

15.1 Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 8666/93 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATADA:

15.1.1 Atender de imediato às solicitações da Secretaria Municipal de Serviços Públicos quanto às substituições da mão de obra, quando a referida mão de obra for identificada como inadequada à prestação dos serviços;

15.1.2 Manter o serviço contratado em número, qualidade e condições especificadas;

15.1.3 Manter preposto aceito pela Administração da Secretaria Municipal de Serviços Públicos, para representá-la na execução do Contrato;

15.1.4 Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;

15.1.5 Dispor de um profissional técnico qualificado para supervisão do serviço.

15.1.6 Arcar com toda despesa e responsabilidade pela remoção e transporte de todo e qualquer equipamento que precise ser retirado do Restaurante Popular para conserto, com a prévia autorização e comunicação aos fiscais do contrato;

15.1.7 Fornecer insumos operacionais dos equipamentos, tais como: óleos, filtros, correias, mangueiras e outros que se façam necessários;

15.1.8 Durante o período que decorrerá entre o início e o término do contrato, a CONTRATADA deverá manter canal de comunicação ininterrupto com profissional de sobreaviso para em caso de intercorrência haja acionamento imediato, disponibilizando assim contato deste e de um substituto;

15.1.9 Fornecer à Secretaria Municipal de Serviços Públicos os nomes dos funcionários autorizados a manter contato com o Município;

15.1.10 Fornecer ao CONTRATANTE o número de telefone do preposto, com perfeito conhecimento do objeto do contrato, para o pronto deslocamento e atendimento em situações de emergência;

15.1.11 Comunicar, imediatamente, por intermédio do fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do Contrato;

15.1.12 Assumir inteira responsabilidade pela conservação e limpeza dos locais de execução dos serviços. O desenvolvimento de trabalhos que envolvam transporte e montagem de equipamentos deverá ser rigorosamente planejado, protegendo-se especialmente os materiais de acabamento existentes na edificação (pisos e paredes);

15.1.13 Fornecer aos seus empregados uniforme: calçado, crachá de identificação e equipamentos de proteção individual, obedecendo ao disposto nas normas de segurança do Ministério do Trabalho;

15.1.14 Estar em dia com suas obrigações trabalhistas perante seus funcionários, bem como perante os demais Órgãos Públicos descritos no presente Termo de Referência;

15.1.15 Responsabilizar-se, na forma da lei, por quaisquer danos causados diretamente aos bens do Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em razão da existência de fiscalização da Secretaria Municipal de Serviços Públicos;

15.1.16 Restituir, ao término do prazo de vigência contratual, todo e qualquer equipamento pertencente ao Município que esteja sob sua guarda, em perfeito e regular funcionamento;

15.1.17 Fornecer ferramentas, equipamentos, cilindros, utensílios e produtos a serem utilizados na execução dos serviços, sem ônus adicional para o Município, incluindo serviços de instalação/adequação elétrica, hidráulica e de alvenaria;

Utilizar nos equipamentos peças genuínas ou recomendadas pelo fabricante, de configuração idêntica ou superior, por ocasião da execução de manutenção corretiva;

15.1.18 Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica em nome da empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado e respectiva Certidão de Acervo Técnico emitido pelo órgão responsável, em nome da empresa, comprovando haver prestado adequadamente, anteriormente, execução de serviços de características, quantidades e prazos compatíveis com as do objeto do termo de referência, devidamente registrados na entidade profissional competente;

15.1.19 Os Atestados de Capacidade Técnica deverão conter em destaque: data de início e término dos serviços, local de execução, nome do contratante e da pessoa jurídica contratada, nome(s) do(s) responsável(s) técnico(s), seu título profissional e número de registro, especificações e demais dados técnicos com informações detalhadas sobre os quantitativos executados;

16. MEDIDAS ACAUTELADORAS

16.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

17.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, 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.

18. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

18.1 O acompanhamento e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666/93;

18.2 Para o acompanhamento e fiscalização da execução do presente contrato, ficam designados(as) os(as) Agentes Públicos(as) abaixo informado(as):

NOME	MATRÍCULA	GESTOR / FISCAL
Sylvio Eduardo Bravo Carestiato	062.217	Gestor titular
Luiza Pereira Silva	115.254	Gestor substituto
Alessandra da Silva Fernandes	100.439	Fiscal titular
Luciana Pinheiro Campos	100.143	Fiscal substituto

18.3 O(s) fiscal(is) do contrato anotarà 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 faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

18.4 O fiscal designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

18.5 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

18.6 A fiscalização de que trata esta cláusula, não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A empresa vencedora do certame, aceitará nas mesmas condições e preços os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor inicial da contratação para o objeto definido neste termo de referência.

20. DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA ELABORAÇÃO DO PRESENTE TERMO

20.1 O presente documento foi elaborado em conjunto com os responsáveis técnicos dos setores requisitantes, que se responsabilizam por todas as informações e exigências técnicas aqui apresentadas.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 8.666/93.

21.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

- Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- Apresentar documentação falsa;
- Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Não manter a proposta;
- Cometer fraude fiscal;
- Comportar-se de modo inidôneo;

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

21.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

21.3.1 Advertência;

21.3.2 Multa:

21.3.2.1 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

21.3.2.2. compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento), do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

21.3.2.3. moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

21.3.2.4. moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

21.3.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

21.3.4. 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 o contratado ressarcir à Administração, pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

21.4 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

21.5 - As sanções de advertência, de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa, facultada a defesa prévia de interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

21.6 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/93.

22. DA SUBCONTRATAÇÃO

22.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

23. REAJUSTE

23.1 Os preços serão fixos e irrealizáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, quando necessário o reequilíbrio econômico financeiro, conforme art. 65, II, d, da Lei 8.666/93.

23.2 Enquanto não reajustado o contrato presume-se o seu equilíbrio.

23.3 No caso de prorrogação do prazo contratual e desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, no reajuste ocorrido, os valores contratados poderão ser reajustados utilizando-se a variação do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

23.4 Aplicação do índice de reajuste se fará a requerimento da contratada.

23.5 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 a memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que ocorrer.

23.6 Nas aferições finais, o índice utilizado será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

23.8 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.

23.9 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento de contrato.

24. DA RESCISÃO

24.1 O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Termo de Referência, bem como na legislação vigente, por parte do fornecedor, assegurará à Secretaria Municipal de Serviços Públicos o direito de rescindí-la, mediante notificação, com prova de recebimento;

24.2 Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993, constituem motivos para a rescisão do contrato:

24.2.1 Atraso injustificado na prestação dos serviços, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação à Secretaria Municipal de Serviços Públicos;

24.2.2 O cometimento reiterado de falhas, comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante da Secretaria Municipal de Serviços Públicos.

24.3 Ao Município de Nova Friburgo é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei n.º 8.666/93, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e o segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame, deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços.

25.2 Termo de referência elaborado por esta subscritora, auxiliada pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria Municipal de Serviços Públicos.

Nova Friburgo/RJ, 15 de março de 2023.

GESTOR:	APOIO TÉCNICO:
<hr/> Sylvio Eduardo Bravo Carestiato Matr.: 062.217	<hr/> Luiza Pereira Silva Matr.: 115.254

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, bem como autorizo **O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Ciente, de acordo:

Marcelo da Silva Pereira
Secretário Municipal de Serviços Públicos
Matr.: 100.530