



## Município de Joinville

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### Contrato de Repasse nº 781.601-26/2012/MDA/CAIXA Equipamentos para Agroindústria

#### 1. OBJETO

1.1. O presente termo tem por objeto: **Aquisição de Equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Para fomentar as agroindústrias artesanais rurais no município de Joinville, faz-se necessário equipar a cozinha do Centro Eventos da FMDR 25 de Julho, que servirá para capacitação e orientação dos produtores familiares da região, promovendo o desenvolvimento da produção artesanal de alimentos, garantindo à agricultura familiar produtos artesanais de tradição e qualidade para a comercialização, agregando valor, oportunidades de trabalho e consequentemente melhoria de vida. O principal objetivo é apoiar iniciativas que visem a sustentabilidade da qualidade de vida da população rural e contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar, o município de Joinville tem por objetivo instalar uma agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais, promovendo desta maneira a renda da família rural, principalmente da mulher rural que ocupa seu espaço no mercado de trabalho, desde o processo de transformação da matéria-prima até a comercialização, onde elas podem perceber o resultado do seu trabalho.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os materiais deverão atender às seguintes especificações:

| Lote | Item | Material  | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total    |
|------|------|---|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 1    | 1    | Mesa de apoio ao descascador com gaveta decantadora medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 1.082,83 | R\$ 1.082,83 |
| 1    | 2    | Mesa com uma cuba 500x400x300mm e prateleira inferior gradeada medindo 1700x700x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura,   | Unidade      | 1             | R\$ 2.037,92 | R\$ 2.037,92 |

ly

|   |   |  |         |   |              |              |
|---|---|--|---------|---|--------------|--------------|
|   |   | de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.   |         |   |              |              |
| 1 | 3 | Mesa medindo 1400x700x850mm, com uma cuba 500x400x300mm, totalmente fabricada em chapa totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 2.031,83 | R\$ 2.031,83 |
| 1 | 4 | Mesa medindo 1400x700x850mm com uma cuba de 500x400x300mm com furo para detritos, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado.Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.        | Unidade | 1 | R\$ 1.922,33 | R\$ 1.922,33 |
| 1 | 5 | Mesa lisa de apoio medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço  | Unidade | 1 | R\$ 742,17   | R\$ 742,17   |



|   |   |   |         |   |              |              |
|---|---|---|---------|---|--------------|--------------|
|   |   | inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto  |         |   |              |              |
| 1 | 6 | Platibanda de devolução medindo 800x400mm, fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento fino escovado e cantos arredondados – Conforme projeto   | Unidade | 1 | R\$ 377,17   | R\$ 377,17   |
| 1 | 7 | Mesa lisa com prateleira inferior gradeada medindo 1200x600x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 1.314,00 | R\$ 1.314,00 |
| 1 | 8 | Balcão neutro de distribuição medindo 800x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto | Unidade | 1 | R\$ 1.776,33 | R\$ 1.776,33 |
| 1 | 9 | Armário neutro de apoio com duas portas de abrir medindo 1100x1000x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito em um dos lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado   | Unidade | 2 | R\$ 2.299,50 | R\$ 4.599,00 |

601

|   |    |  |         |   |              |              |
|---|----|--|---------|---|--------------|--------------|
|   |    | em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto  |         |   |              |              |
| 2 | 10 | Descascador de tubérculos com capacidade mínima 8kg e produção aproximada de 200kg/h, com gabinete e porta de saída totalmente fabricados em aço inoxidável. Potência 0,50CV – Bivolt.   | Unidade | 1 | R\$ 5.655,55 | R\$ 5.655,55 |
| 2 | 11 | Extrator de sucos com capacidade mínima 1 litro, dotado de câmara de sucos e tampa confeccionados em alumínio polido e um anel de retenção para evitar a entrada de líquidos no motor – Potência mínima 0,25CV – Bivolt.   | Unidade | 1 | R\$ 655,55   | R\$ 655,55   |
| 2 | 12 | Liquidificador profissional com capacidade mínima 1,5 litros, com corpo e copo fabricados em aço inoxidável AISI 304, escovado – Potência mínima 800W – 60HZ – 220V.   | Unidade | 1 | R\$ 1.100,00 | R\$ 1.100,00 |
| 3 | 13 | Prateleira suspensa lisa medindo 2500x350x50mm, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 1.070,67 | R\$ 1.070,67 |
| 3 | 14 | Prateleira suspensa lisa medindo 1400x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. - Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 596,17   | R\$ 596,17   |
| 3 | 15 | Prateleira suspensa lisa medindo 2000x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 - Conforme projeto.   | Unidade | 1 | R\$ 851,67   | R\$ 851,67   |

|   |    |  |         |   |              |              |
|---|----|--|---------|---|--------------|--------------|
| 3 | 16 | Estante 4 planos lisos reforçados medindo 920x420x1750mm, planos e colunas fabricados em chapa de no mínimo 1,2mm e 2,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.   | Unidade | 4 | R\$ 1.326,17 | R\$ 5.304,68 |
| 4 | 17 | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa com no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de tampa acionada através de pedal, sistema totalmente confeccionado em aço inoxidável AISI 430. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2" para movimentação – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 949,00   | R\$ 949,00   |
| 4 | 18 | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2" para movimentação – Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 876,00   | R\$ 876,00   |
| 4 | 19 | GN's 1/1x100 lisa com alça   | Unidade | 5 | R\$ 133,83   | R\$ 669,15   |
| 4 | 20 | Refresqueira industrial com no mínimo duas cubas, capacidade total mínima 30 litros, medindo 670x415x480mm, com gabinete fabricado em aço inox e cubas em PET rígido transparente altamente resistente a impactos. Equipamento dotado de compressor hermético de refrigeração, torneiras em ABS, bicos em silicone, termostato para controle de temperatura entre 4º e 10ºC (podendo variar 1ºC para mais ou para menos) com teclas de comando independentes da refrigeração e dos agitadores. Conforme projeto            | Unidade | 1 | R\$ 2.676,67 | R\$ 2.676,67 |
| 4 | 21 | Estufa desidratadora de frutas, medindo 700x700x1200mm, aquecimento elétrico com programador de tempo, capacidade mínima de 8 bandejas, área útil de no mínimo 2,7 m2, totalmente fabricada em chapa e tubo com no mínimo Ø25,4mm, ambos com no  | Unidade | 1 | R\$ 3.869,00 | R\$ 3.869,00 |



|   |    |   |         |   |               |               |
|---|----|---|---------|---|---------------|---------------|
|   |    | mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado, paredes com isolamento térmico, temperatura de trabalho de 20/120°C (podendo variar 2°C para mais ou para menos), potência de no mínimo 1 kw, 220V, monofásica, com dreno para limpeza de líquidos, dotada de quatro rodízios com no mínimo Ø4", sendo dois fixos e dois giratórios com freio. Conforme projeto   |         |   |               |               |
| 4 | 22 | Despolpadeira de frutas capacidade mínima 50 litros, estrutura em inox, bocal em alumínio, ideal para sucos, geléias e similares, dotada de peneira com furos de no máximo 1,2mm para frutas com sementes pequenas e polpa líquida.   | Unidade | 1 | R\$ 3.692,58  | R\$ 3.692,58  |
| 4 | 23 | Processador de alimentos industrial com produção mínima de 200kg/h, com gabinete fabricado em aço com pintura eletrostática (a pó), dotado de no mínimo 6 discos de corte e uma vasilha coletora em metal polido. Potência mínima 0,33CV – Bivolt.  | Unidade | 1 | R\$ 4.433,33  | R\$ 4.433,33  |
| 5 | 24 | Fogão industrial a gás medindo 1500x1100x850mm, com no mínimo 6 queimadores duplos e grelhas removíveis em ferro fundido, com chapa bifeteira de sobrepor, com tampo superior reforçado fabricado em chapa (mínimo 1,5mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Dotado de calhas coletoras de resíduos, 12 botões de baquelite ergonômicos de acionamento e painel, laterais e traseira em chapa (mínimo 1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 e estrutura com prateleira inferior gradeada reforçada, totalmente fabricada em chapa (mínimo 1,2mm de espessura) e tubo Ø50,8mm (mínimo 1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Aquecimento gerado por 6 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor) de alta qualidade fabricados em ferro fundido com consumo total máximo de 3,6Kg/ gás/ hora. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 6.424,00  | R\$ 6.424,00  |
| 6 | 25 | Forno combinado eletromecânico para gastronomia com capacidade para 7 GN's  | Unidade | 1 | R\$ 15.433,33 | R\$ 15.433,33 |



|   |    |   |         |   |              |              |
|---|----|---|---------|---|--------------|--------------|
|   |    | 1/1 medindo 920x820x850mm, construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Dotado de três modos de cocção, sendo: convecção, convecção com controle manual de umidade e convecção vapor. Câmara de cocção com cantos arredondados para fácil limpeza. Pannel de controle intuitivo analógico. Fundo rebaixado, tubo de drenagem (esgoto/purgador) nos modelos convecção com controle manual de umidade e convecção vapor. Ventoinha com auto reverse. Controle manual de umidade. Função arrefecimento (resfriamento). Iluminação interna. Vedação completa em toda a câmara de cocção. Porta de vidro duplo. Rack interno ou estrutura para acomodar GN's ajustáveis em posições diferentes com espaçamento de no mínimo 75 mm, facilmente desmontável para uma melhor limpeza. Acompanhar, no mínimo, 1 grelha padrão GN 1/1. Temperatura de trabalho de 0°C a +270°C (podendo variar 1°C para mais ou para menos) – potência mínima 9KW – 380V – 60Hz - Trifásico – Conforme projeto. |         |   |              |              |
| 7 | 26 | Coifa de centro (4 águas) com filtros tipo fire-guard medindo no mínimo 2800x1400x500mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa (1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto  | Unidade | 1 | R\$ 5.183,00 | R\$ 5.183,00 |
| 7 | 27 | Coifa de parede (3 águas) com filtros tipo fire-guard medindo 1100x1100x400mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto  | Unidade | 1 | R\$ 2.664,50 | R\$ 2.664,50 |
| 8 | 28 | Refrigerador industrial horizontal com duas portas com cuba medindo 2000x700x850mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de isolamento térmico através poliuretano   | Unidade | 1 | R\$ 5.949,50 | R\$ 5.949,50 |



|    |    |   |         |   |               |               |
|----|----|---|---------|---|---------------|---------------|
|    |    | injetado de alta densidade(60mm espessura),dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete, trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade.Unidade compressora de refrigeração com evaporadores gravimétricos –potência mínima 1/3HP–220V–Monofásico (R134A – gás refrigerante ecológico),com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com mostrador de temperatura através de LED, mantendo a temperatura de trabalho entre +2° e +6°C (podendo variar 1° para mais ou para menos).Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon–Conforme projeto.  |         |   |               |               |
| 9  | 29 | Freezer industrial vertical com quatro portas pequenas medindo 1400x700x2100mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente de aço inoxidável AISI 430,soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás)com acabamento escovado.Dotado de isolamento térmico através poliuretano injetado de alta densidade(mínimo 80mm espessura),dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete,trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade.Unidade compressora de refrigeração de baixa pressão com forçador de ar–potência mínima 1HP–220V–Monofásico(R404A– gásrefrigerante ecológico),com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com mostrador de temperatura através de LED,mantendo a temperatura de trabalho entre-18°e-12°C (podendo variar 1° para mais ou para menos).Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 14.393,17 | R\$ 14.393,17 |
| 10 | 30 | Balcão térmico de distribuição para 5 GN's 1/1 medindo 1830x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de protetor salivar em vidro incolor (mínimo 8mm de espessura) e corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa com no mínimo 1,2mm de espessura) de aço   | Unidade | 1 | R\$ 6.995,83  | R\$ 6.995,83  |



|              |   |                       |  |  |  |
|--------------|---|-----------------------|--|--|--|
|              | inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Aquecimento no tampo superior (pista quente) através de uma resistência elétrica de imersão blindada em aço inoxidável – potência total mínima 5KW – 220V – Monofásico, com termômetro digital e mostrador de temperatura através de LED, controle de temperatura através de termostato mantendo a temperatura de trabalho entre +20° e +120°C (podendo variar 1° para mais ou para menos). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. |                       |  |  |  |
| <b>TOTAL</b> |   | <b>R\$ 105.326,93</b> |  |  |  |

#### 4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

##### 4.1. Caberá a Secretaria de Infraestrutura Urbana - SEINFRA:

4.1.1. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** em até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal/Fatura;

4.1.2. Prestar informações e esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

##### 4.2. Caberá à **CONTRATADA**:

4.2.1. Fornecer todos os itens cotados, em estrita conformidade com as especificações, condições, qualidade, preços e prazos ofertados na proposta apresentada;

4.2.2. Apresentar comprovante de garantia de, pelo menos, hum(1) ano após a emissão da Nota Fiscal/Fatura, dos equipamentos;

4.2.3. Substituir os equipamentos caso apresentem algum defeito no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da ciência da rejeição, que será materializada em documento escrito apontando as divergências, (defeitos) constatadas entre o material entregue e o material especificado no contrato;

4.2.4 Informar número de telefone, celular e e-mail de preposto designado para atuar junto a **SEINFRA**, sendo de sua atribuição receber os empenhos e adotar as providências necessárias;

4.2.5. Estar disponível para a entrega, montagem e instalação dos equipamentos, aqui descritos, de segunda à sexta-feira, em horário a combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural da Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho ((47)3424-1188);

4.2.6. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas, em especial as relacionadas à regularidade fiscal.





## Município de Joinville

### 5. FISCALIZAÇÃO

5.1 . – A Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho será a responsável pela gestão do contrato.

5.2 . Conforme art. 67 da Lei 8.666/93, a Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 Julho, designará o servidor para fiscalizar a execução do contrato que será firmado entre Secretaria de Infraestrutura Urbana e o fornecedor.

### 6. ESTIMATIVA DE CUSTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Valor estimado é de R\$ 105.326,93 – ( cento e cinco mil, trezentos e vinte e seis reais e noventa e três centavos) – sendo R\$99.999,98 (noventa e nove mil, novecentos e noventa e nove reais e noventa e oito centavos) do MDA e R\$5.326,95 (cinco mil, trezentos e vinte e seis reais e noventa e cinco centavos) de contrapartida.

6.2. As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da seguinte dotação, conforme Lei nº7.617, de 11 de dezembro de 2013:

07.01 – Secretaria de Infraestrutura Urbana

15.451.0015.1.001008 – Obras Públicas

3.4.4.90 – Despesas de Capital – Aplicações Diretas

Fonte: 0124

Código Reduzido: 163

Fonte: 0100

Código Reduzido: 162

### 7. PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

7.1– O objeto deverá ser entregue de forma única, no prazo de 30 dias úteis após o recebimento da Nota de Empenho.

7.2- O objeto deverá ser entregue na Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 Julho, Rod. SC 418 KM 0,3 Pirabeiraba, de segunda à sexta-feira, em horário a combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural ((47)3424-1188).

7.3 - A CONTRATADA terá o prazo de 5 dias úteis, a contar da data de entrega, para realizar a montagem e instalação dos equipamentos conforme projeto anexo.

7.4 – A CONTRATADA deverá prestar orientações técnicas e operacionais dos equipamentos adquiridos, após sua montagem e instalação.

### 8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO e NOTA FISCAL

8.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminativa (com descrição detalhada dos materiais ou serviços fornecidos), devidamente atestada pelo fiscal do contrato, bem como citar na nota fiscal o número de empenho, número do Contrato do convênio e informações referentes a conta bancária para efetuar o pagamento(Banco/Agencia/ nº da conta corrente).

ly



## Município de Joinville

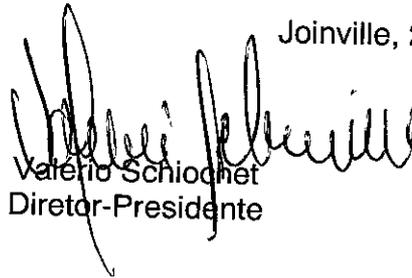
---

**8.2 - A data de emissão da nota fiscal não poderá ser posterior a vigência do Contrato de Repasse.**

---

Nada mais havendo a ressaltar, declaramos estar de acordo com o objeto da presente solicitação.

Joinville, 25 de setembro de 2014.



Valério Schiochet  
Diretor-Presidente