

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

1.1 Constitui objeto deste termo de referência, abertura de processo para aquisição de itens de gêneros alimentícios itnes de consumo, para atender a demanda do IDR Paraná, Polo de Pesquisa e Inovação de Santa Tereza do Oeste, de acordo com as especificações e quantitativos abaixo especificado:

Item	Descrição do Objeto	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Açafrão/ Cúrcuma em pó - processado. Características adicionais – integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem – plástica contendo de 50gr, 500gr e 1kg	1kg	50,00	50.00
2	Canjica de Milho – processado. Características adicionais – tipo um, contendo 80% de grãos inteiros preparados com materiais primas sãs, limpas de isentas de materiais terrosos, parasitas e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade. Embalagem – plástica contendo 500gr e 1kg	3kg	6,00	18.00
3	Fermento químico seco - Características adicionais – Pó fino, homogêneo, coloração branca isento humidade e sujidades. Embalagem – plástica, atóxica com tampa de rosca, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento com data mínima de seis meses frascos de 100gr.	2 unidades	5.00	10.00
4	Leite condensado – não podendo ser mistura láctea, pois não são equivalentes. Apresentação– homogêneo com validade mínima de 6 meses Características adicionais – conter data de validade não estar amassado a embalagem Embalagem - de 395 gramas de papel ou alumínio.	14 unidades	7.00	98.00

5	Margarina com sal Apresentação – isenta de mofos ou ranços, Características adicionais – embalagem não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem – potes de 500gr a 1kg	6kg	14.00	84.00
6	Polvilho doce. Apresentação - sem glúten, com 13 a 14% de humidade Características adicionais – embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura. Embalagem – plástica de 500gr com data de vencimento.	7 unidades	15.00	105.00
7	Açúcar Cristal. Apresentação– obtido de cana da açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce. Características adicionais – com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p e umidade máxima de 3p%, sem fermentação, isento sujidade e parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais. . Embalagem de saco plásticos de 5kg .	260kg	4.00	1.040
8	Alimento Achatado em pó. Apresentação – obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó ou soro, extrato de malte, açúcar e sal. Características adicionais – constituído de pó fino e homogêneo isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos admitido teor de humidade máxima de 3% em peso. Embalagem plástica de 300 a 400gr.	3kg	30.00	90.00
9	Amido de milho. Apresentação – produto a base de amido de milho, farinha de arroz, e vitaminas, com as pacote de cor branca com cheiro e sabores próprios. Características adicionais – isento de sujidades parasitas, e larvas, com prazo de validade. Embalagem plástica de 500gr a1kg.	15kg	12.00	180.00

10	Canela em pó fina. Apresentação – homogênea, obtida casca de espécimes vegetais genuínos, grãos limpos, pardo amarelada ou marrom claro. Características adicionais – com aspecto de cheiro aromáticos e sabores próprios, livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem – acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica 40gr.	14 unidades	5.00	70.00
11	Colorífico em pó fino. Apresentação– homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, grãos são, limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso. Características adicionais – cor, cheiro e sabores próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie .Embalagem – sacos plásticos transparente de 500gr a 1kg.	6kg	30.00	180.00
12	Queijo mussarela verdadeiro, não podendo ser queijo análogo(mistura de soro de leite com amido de milho modificado, gordura vegetal). Apresentação – feito a partir da coagulação do leite de vacas, embalagem atóxica não violada . Características adicionais –deve ter os dados do produtos, indicação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e vencimento . Embalagem plástica, envolvendo peça inteira de 4kg. (36 peças).	48kg	24.00	1.152,00
13	Queijo ralado Parmesão Apresentação – deve ser composto de 75% de queijo tropical e 25% de queijo parmesão Características adicionais – deve ter os dados do produtos, indicação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura data de fabricação e vencimento . Embalagem – sacos plásticos de 30, 50 e 100gr	1kg	85.00	85.00

14	Sagu Apresentação – deve ser feito de fécula, também conhecido como polvilho extraído da raiz da mandioca. Características adicionais – embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote. Embalagem plástica de 500gr	18 unidades	14.00	252.00
15	Leite UHT/UAT, integral. Apresentação – teor de matéria orgânica de 3%, Características adicionais – embalagem estéril e hermeticamente fechada, devendo estar em acordo com a portaria 370/97 (MAPA), e regras da Anvisa. Embalagem – caixa cartonada aluminizada acondicionada em caixa de papelão reforçada de 12 litros.	576litros	5.00	2.880,00
16	Massa pré-cozida de lasanha. Apresentação – passar por um processo de cozimento no vapor ou água fervente durante sua fabricação. Características adicionais – pré cozimento, na qual parte do amido – cerca de 90%, é gelatinizado. Embalagem – plástica de 500gr	144 unidades	12.00	1.728
17	Cravo da Índia Apresentação – O cravo é uma flor ainda não aberta em botão, o qual posto a secar adquire cor quase preta de sabor acre e picante. É justamente esse botão e o caule. Características adicionais – transparente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade. Embalagem – plástica e em embalagem de tubo plástico de 20gr, resistente.	5 unidades	13.00	65.00
18	Ervilha em conserva Apresentação – Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características adicionais – cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniformidade de tamanho, as informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével Embalagem em lata de folha, fechados e	5kg	17.50	87.50

	esterilizados, contendo 2Kg., dispostas diretamente na embalagem do produto, A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens e stand-up pouches – bolsas plásticas que ficam em pé.			
19	Gelatina em pó sabores. Apresentação – limão, maracujá, morango, tangerina e uva. Características adicionais –Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. , com data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Embalagem deverá ser em caixa de papel, atóxico, com 35gr do produto	30 unidades	4.00	120.00
20	Milho verde em conserva Apresentação – milho verde, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal. Características adicionais – Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais. Embalagem de papelão ou latas com peso drenado de 200 gramas e stand-up pouches – bolsas plásticas que ficam em pé.	4kg	18.00	72.00
21	Orégano Apresentação – desidratado: erva seca. Características adicionais – sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem em sacos plásticos de 500gr a 1kg	2kg	15.00	30.00

22	Polvilho azedo Apresentação – 100% natural de 1ª qualidade, Características adicionais –acondicionado em embalagem de polipropileno, original de fábrica com 1 quilograma, aspecto liso fino, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem - plástica de 500gr a1kg	4kg	37.00	148.00
23	Banha de porco Apresentação – Banha de porco. Sem conservantes. Características adicionais –100% natural. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem - em recipiente plástico, atóxico 1kg.	20kg	21.00	420.00
24	Batata palha Apresentação – proveniente de batata Características adicionais – longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem - de boa qualidade, de 300, 400,500 e 1kg.	5kg	32.00	160.00
25	Batata palito fritar Apresentação – palito, pré-frita, congelada, para forno Características adicionais –. rotulada conforme legislação sanitária vigente. no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade; peso líquido; condições de armazenamento Embalagem - em sacos de polietileno hermeticamente fechados. de 2kg	40kg	20.00	800.00

26	Chá mate Apresentação – folhas e talos de erva-mate tostada Características adicionais – isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, sem glúten. Embalagem – acondicionado em embalagem de papel rígido original de fábrica com 500 gramas.	20 unidades	24.00	480.00
27	Embalagem plástica gourmet para talher Apresentação – saquinhos transparentes atóxico Características adicionais – talheres 6x23. Embalagem sacos plástico. Com 100unidades	25 pacotes	7.00	175.00
28	Crema de leite não podendo ser mistura láctea Apresentação – UHT. Características adicionais – homogeneizado, que seja produzido a partir de crema de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. . Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Embalagem de tetra brik de 200 gramas	34 unidades	4.00	136.00
29	Coco ralado não podendo ser mistura doce Apresentação – que contenha em sua composição coco ralado. Características adicionais–podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans. Embalagem plástica de 500gr a 1kg	3kg	23.00	69.00
30	Caldo de Galinha em pó – apresentação - Caldo de Galinha em pó é um delicioso caldo que oferece o mesmo sabor delicioso, intenso e concentrado que os caldos em cubo têm, de forma muito mais prática. Por isso, você pode facilmente substituir o caldo em cubo por Caldo em pó em todas as suas preparações sem precisar dissolver previamente ou ralar. -Ingredientes: Sal, amido de milho modificado, açúcar refinado, páprica doce, óleo de soja, aroma idêntico ao natural de frango, alho, cebola, realçador de sabor Glutamato de Monossódico, salsa,	1.05kg	20.00	20.00

	aipo, corante de caramelo, anti-umectante Fosfato Tricálcico, conservante Ácido Cítrico. Embalagem plástica de 1,05kg			
	Valor total			10.784,00

1.2- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

1) Açafrão/ Cúrcuma em pó - processado.

Características adicionais – integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

Embalagem – plástica contendo de 50gr, 500gr e 1kg.

2) Canjica de Milho – processado.

Características adicionais – tipo um, contendo 80% de grãos inteiros preparados com materiais primas sãs, limpas e isentas de materiais terrosos, parasitas e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade.

Embalagem – plástica contendo 500gr e 1kg.

3) Fermento químico seco.

Características adicionais – Pó fino, homogêneo, coloração branca isento humidade e sujidades.

Embalagem – plástica, atóxica com tampa de rosca, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento com data mínima de seis meses frascos de 100gr.

4) Leite condensado – não podendo ser mistura láctea, pois não são equivalentes.

Apresentação– homogêneo com validade mínima de 6 meses

Características adicionais – conter data de validade não estar amassado a embalagem

Embalagem - de 395 gramas de papel ou alumínio.

5)Margarina com sal

Apresentação – isenta de mofos ou ranços,

Características adicionais –embalagem não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

Embalagem – potes de 500gr a 1kg.

6)Polvilho doce.

Apresentação - sem glúten, com 13 a 14% de humidade

Características adicionais – embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura.

Embalagem – plástica de 500gr com data de vencimento.

7) Açúcar Cristal.

Apresentação – obtido de cana da açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce.
Características adicionais – com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p e umidade máxima de 3p%, sem fermentação, isento sujidade e parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais. .

Embalagem de saco plásticos de 5kg .

8) Alimento Achocolatado em pó.

Apresentação – obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó ou soro, extrato de malte, açúcar e sal.

Características adicionais – constituído de pó fino e homogêneo isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos admitido teor de humidade máxima de 3% em peso.

Embalagem plástica de 300 a 400gr.

9) Amido de milho.

Apresentação – produto a base de amido de milho, farinha de arroz, e vitaminas, com as pacote de cor branca com cheiro e sabores próprios.

Características adicionais – isento de sujidades parasitas, e larvas, com prazo de validade.

Embalagem plástica de 500gr a 1kg.

10) Canela em pó fina.

Apresentação – homogênea, obtida casca de especimes vegetais genuínos, grãos limpos, pardo amarelada ou marrom claro.

Características adicionais – com aspecto de cheiro aromáticos e sabores próprios, livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem – acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica 40gr.

11) Colorífico em pó fino.

Apresentação – homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso.

Características adicionais – cor, cheiro e sabores próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem – sacos plásticos transparente de 500gr a 1kg.

12) Queijo mussarela verdadeiro, não podendo ser queijo análogo (mistura de soro de leite com amido de milho modificado, gordura vegetal).

Apresentação – feito a partir da coagulação do leite de vacas, embalagem atóxica não violada .

Características adicionais – deve ter os dados do produtos, indicação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e vencimento .

Embalagem plástica, envolvendo peça inteira de 4kg. (36 peças).

13) Queijo ralado Parmesão

Apresentação – deve ser composto de 75% de queijo tropical e 25% de queijo parmesão

Características adicionais – deve ter os dados do produtos, indicação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura data de fabricação e vencimento

Embalagem – sacos plásticos de 30, 50 e 100gr.

14) Sagu

Apresentação – deve ser feito de fécula, também conhecido como polvilho extraído da raiz da mandioca.

Características adicionais – embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote.

Embalagem plástica de 500gr.

15) Leite UHT/UAT, integral.

Apresentação – teor de matéria orgânica de 3%,

Características adicionais – embalagem estéril e hermeticamente fechada, devendo estar em acordo com a portaria 370/97 (MAPA), e regras da Anvisa.

Embalagem – caixa cartonada aluminizada acondicionada em caixa de papelão reforçada de 12 litros.

16) Massa pré-cozida de lasanha.

Apresentação – passar por um processo de cozimento no vapor ou água fervente durante sua fabricação.

Características adicionais – pré cozimento, na qual parte do amido – cerca de 90%, é gelatinizado.

Embalagem – plástica de 500gr.

17) Cravo da Índia

Apresentação – O cravo é uma flor ainda não aberta em botão, o qual posto a secar adquire cor quase preta de sabor acre e picante. É justamente esse botão e o caule.

Características adicionais – transparente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade.

Embalagem – plástica e em embalagem de tubo plástico de 20gr, resistente.

18) Ervilha em conserva

Apresentação – Ingredientes: grãos inteiros selecionados.

Características adicionais – cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniformidade de tamanho, as informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével

Embalagem em lata de folha, fechados e esterilizados, contendo 2Kg., dispostas diretamente na embalagem do produto,

A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens e stand-up pouches – bolsas plásticas que ficam em pé.

19) Gelatina em pó sabores.

Apresentação – limão, maracujá, morango, tangerina e uva.

Características adicionais – Pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.

Embalagem deverá ser em caixa de papel, atóxico, com 35gr.

20) Milho verde em conserva

Apresentação – milho verde, sem líquido de cobertura, cozido a vapor, tendo como ingredientes milho verde, água e sal.

Características adicionais – Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos. Livre de fermentação, isento de matéria terrosas, de parasitos e detritos animais e vegetais. Embalagem de papelão ou latas com peso drenado de 200 gramas e stand-up pouches – bolsas plásticas que ficam em pé.

21) Orégano

Apresentação – desidratado: erva seca.

Características adicionais – sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem em sacos plásticos de 500gr a 1kg.

22) Polvilho azedo

Apresentação – 100% natural de 1ª qualidade,

Características adicionais – acondicionado em embalagem de polipropileno, original de fábrica com 1 quilograma, aspecto liso fino, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem - plástica de 500gr a 1kg.

23) Banha de porco

Apresentação – Banha de porco. Sem conservantes.

Características adicionais – 100% natural.

Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade.

Embalagem - em recipiente plástico, atóxico 1kg.

24) Batata palha

Apresentação – proveniente de batata

Características adicionais – longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal.

Embalagem - de boa qualidade, de 300, 400, 500 e 1kg.

25) Batata palito fritar

Apresentação – palito, pré-frita, congelada, para forno. Características adicionais – rotulada

conforme legislação sanitária vigente. no rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade; peso líquido; condições de armazenamento.

Embalagem - em sacos de polietileno hermeticamente fechados de 2kg.

26) Chá mate

Apresentação – folhas e talos de erva-mate tostada

Características adicionais – isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, sem glúten.

Embalagem – acondicionado em embalagem de papel rígido original de fábrica com 500 gramas.

27)Embalagem plástica gourmet para talher
Apresentação – saquinhos transparentes atóxico. Características adicionais – talheres 6x23.

Embalagem sacos plástico. Com 100unidades.

28)Creme de leite não podendo ser mistura láctea
Apresentação – UHT. Características adicionais –homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura.

Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.

29)Coco ralado não podendo ser mistura doce

Apresentação – que contenha em sua composição coco ralado.

Características adicionais–podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans.

Embalagem plástica de 500gr a 1kg.

13– DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de fornecimento do produto em uma única etapa, após a emissão do empenho no quantitativo requisitado, no IDR Paraná Polo de Pesquisa e Inovação de Santa Tereza do Oeste localizado na BR 163 Km 188 Cruzinhas, de segunda a sexta-feira, nos horários das 8h30 às 12h00 e das 13h30min às 16h00min.

14– JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

O objetivo da compra é suprir a necessidade dos itens utilizados para fornecer refeições , almoço para servidores, colaboradores e visitantes, neste caso há necessidade de contratar um fornecedor para entregar os itens alimentícios com o objetivo de suprir a demanda do refeitório do Polo de Santa Tereza do Oeste, custeado pelo IDR-Paraná mediante pagamento mensal realizado por seus usuários e pagamento avulso em se tratando de visitantes. Os itens serão utilizados para a manipulação de alimentos servidos para suprir a demanda por um período de 4 meses

2– PESQUISA DE PREÇOS:

2.1- Cotações de fornecedores;

2.2- A planilha de formação de preços será elaborada e assinada pelo servidor responsável pelo levantamento dos orçamentos.

2.3- O valor total estimado para a eventual contratação é de R\$ 10.784,00.

3– CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

3.1- Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar nº 123/2006, os itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4- OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE

4.1 - São obrigações do Contratado:

4.1.1- efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos (se houverem), acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

4.1.2- 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);

4.1.3- substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.1.4- 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;

4.1.5- manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da compra;

4.2- São obrigações da Contratante:

4.2.1- receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos;

4.2.2- exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contidas neste Termo de Referência e os termos de sua proposta;

4.2.3- verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do produto adquirido, com as especificações constantes do Termo e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.2.4- comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

4.2.5- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão, de servidores especialmente designados ou do requisitante.

4.2.6- efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente à prestação do serviço, no prazo e forma estabelecidos neste Termo e seus anexos;

4.2.7- efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

4.2.8- prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

4.2.9- comunicar oficialmente à CONTRATADA, quando for necessário acrescentar ou suprimir o objeto contratado, na forma definida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 10.086/2022.

4.2.10- A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados a execução do Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5— FORMA DE PAGAMENTO

5.1- Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada, observadas as disposições do Termo de Referência.

5.2- Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

5.2.1- Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual nº 4.505/2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

5.3- 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)

I =
(6/1
00)
365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

5.4- O pagamento a ser efetuado ao Contratado, quando couber, estará sujeito às retenções na fonte de tributos, inclusive contribuições sociais, de acordo com os respectivos normativos.

5.5- Os pagamentos devidos ao Contratado restringem-se aos quantitativos efetivamente adquiridos.

6- REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos em legislação vigente.

7- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

São aquelas previstas em legislação vigente.

Etienne Leite Junior
Profissional Especialista
Responsável pelo Termo de Referência

Documento: **TermodeReferenciaitensmercado.docxword2.pdf**.

Assinatura Qualificada realizada por: **Solange Maria da Rosa Coelho** em 05/07/2023 17:48.

Assinatura Avançada realizada por: **Etiene Leite Junior (XXX.346.750-XX)** em 03/07/2023 10:14 Local: IDR/ESTSTER.

Inserido ao protocolo **20.622.931-4** por: **Etiene Leite Junior** em: 03/07/2023 10:12.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
b6526bea952ef59c44656384ccabb5fd.