

TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO

1.1 Constitui objeto deste termo de referência, abertura de processo para aquisição de artigos de consumo, para o Refeitório, para atender a demanda do IDR Paraná, Unidade de Pesquisa 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 característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem – plástica contendo de 50gr, 500gr e 1kg	4kg	25,00	10,00
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	12kg	3,00	36,00
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.	10 unidades	4,00	40,00
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	7.00	98,00

5	Margarina com sal Apresentação – isenta de mofos ou ranços, Características adicionais –embalagem não violada, contendo dados do produto, identificação, procedêndia, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem – potes de 500gr a 1kg	18kg	12,00	216,00
6	Polvilho doce. Apresentação - sem glútem, 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	5,00	35,00
7	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	10kg	8	80,00
8	Amido de milho. Apresentação – produto a base de amido de milho, farinha de arroz, e vitaminas, com as paectp 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	10.00	150.00
9	Canela em pó fina. Apresentação – homogenea, obtida casca de especimes vegetais genuinos, grãos limpos, pardo amarelada ou marrom claro. Características adicionais – com aspecto de cheiro aromaticos e sabores próprios, livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem – acondicionada em embalagem plástica transparente atoxicolada 40gr	20 unidades	5,00	100,00

10	Colorífico em pó fino. Apresentação– homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuinas, grãos são, limpos, dissecados 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	8,00	48,00
11	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).	20kg	48,00	960,00
12	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	5,00	125,00
13	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 plastica de 500gr	18 unidades	8.50	153,00
14	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 acartonada aluminizada acondicionada em em caixa de papelão reforçada de 12 litros.	576 litros	5.00	2.880,00

15	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 gelatizado. Embalagem – plástica de 500gr	144 unidades	9,00	1.296,00
16	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	5,00	25,00
17	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, estabilizante, 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	4.40	153,00
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 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.	5kg	15,00	75,00
19	Gelatina em pó sabores diversos. 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	1,50	45,00

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 parasitas 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	3,50	70,00
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	38,00	72,00
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 a 1kg	4kg	7,00	56,00
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	60kg	12,50	750,00
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	20,00	200,00
25	Batata palito para fritar Apresentação – palito, pré-frita, congelada, para forno Características adicionais – rotulada conforme legislação sanitária vigente. no rótulo	40kg	29,00	580,00

	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	20 unidades	20,00	400,00
27	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	32,50	97,50
28	Embalagem plástica para talher Apresentação – saquinhos transparentes atóxico Características adicionais – talheres 6x23 Embalagem sacos plástico. Com 100unidades	60 pacotes	7.00	420.00
Valor total				R\$9.125,50

1.2– ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA:

Item 01- Açafrão/ Cúrcuma em pó – processado. Características adicionais – integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem – plástica contendo de 50gr, 500gr e 1kg.

Item 02- Canjica de Milho – processado. Características adicionais – tipo um, contendo 80% de grãos inteiros preparados com matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade. Embalagem – plástica contendo 500gr e 1kg.

Item 03- Fermento químico seco - Características adicionais – Pó fino, homogêneo, coloração branca isento umidade 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.

Item 04- 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.

Item 05- Margarina com sal. Apresentação – isenta de mofo 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.

Item 06- Polvilho doce. Apresentação - sem glúten, com 13 a 14% de umidade. 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.

Item 07- Açúcar Cristal. Apresentação–obtido de cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce. Características adicionais – com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p e umidade máxima de 3%p/p, sem fermentação, isento de sujidade e parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais. Embalagem de sacos plásticos de 5kg.

Item 08- 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 umidade máxima de 3% em peso. Embalagem plástica de 300 a 400gr.

Item 09- Amido de milho. Apresentação – produto a base de amido de milho, farinha de arroz, e vitaminas, com aspecto 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.

Item 10- Canela em pó fina. Apresentação – homogênea obtida casca de espécimes vegetais genuínos, grãos limpos, pardo amarelado 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 atoxicolada 40gr.

Item 11- Clorofórmico em pó fino. Apresentação– homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes 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.

Item 12- Queijo mozzarella 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).

Item 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.

Item 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.

Item 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.

Item 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.

Item 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.

Item 18- 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. Embalagem - tetra brik de 200 gramas.

Item 19- 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.

Item 20-Gelatina em pó sabores. Apresentação – limão, maracuja, 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.

Item 21- 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 parasitas 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.

Item 22- 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.

Item 23- 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.

Item 24- 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.

Item 25- 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.

Item 26- 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.

Item 27- 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.

Item 28- 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.

Item 29- Embalagem plástica gourmet para talheres. Apresentação – saquinhos transparentes atóxicos. Características adicionais – talheres 6x23. Embalagem sacos plástico. Com 100unidades

1.3– DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de fornecimento do produto em quantidades mensais até atender a quantidade contratada, após a emissão do empenho no quantitativo requisitado, no Almoxarifado do IDR Paraná, localizado em Santa Tereza do Oeste, de segunda a sexta-feira, nos horários das 8h30 às 12h00 e das 13h30min às 16h00min.

2– JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

Justificamos, para os fins necessários, a essencialidade da aquisição de Alface, Alho, Banana, Batata, Batata-doce, Beterraba, Brócolis, Cebola, Cenoura, Laranja, Melancia, Repolho Este item será em retiradas mensais do fornecedor, e servidas conforme sua perecibilidade e quantidades de refeições servidas de segunda a sexta-feira, com valores variando conforme a sazonalidade do produto

A serem consumidas estas quantidades no refeitório do IDR – Paraná de Santa Tereza do Oeste, num período de 18 meses, por servidores, bolsistas, estagiários e visitantes.

Estão conforme especificação constante deste Termo de Referência, para garantir o atendimento do IDR-Paraná, Unidade de Pesquisa de Santa Tereza do Oeste. Diante do exposto, e pela quantidade que temos em estoque, será necessário efetivar a presente aquisição.

3– PESQUISA DE PREÇOS:

3.1- Para a formação dos preços máximos será realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 9º, do Decreto Estadual nº 4993/2016;

3.2- Cotações de fornecedores;

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

3.4- O valor total máximo estimado para a eventual contratação é de **R\$ 9.125,50 (Nove mil cento e vinte e cinco reais e cinquenta centavos).**

4– CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

4.1– 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.

5– OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DA CONTRATANTE

5.1 São obrigações do Contratado:

5.1.1- 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;

5.1.2- 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);

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

5.1.4- 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;

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

5.1.6- manter atualizado os seus dados no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente.

5.2- São obrigações da Contratante:

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

5.2.2- 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;

5.2.3- 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;

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

5.2.5- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados, a quem caberá subsidiar o gestor para atesto das faturas apresentadas;

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

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

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

5.2.9- comunicar oficialmente à CONTRATADA, quando for necessário acrescer ou suprimir o objeto contratado, na forma definida pela Lei Federal no 8.666/93 e Lei Estadual 15.608/07;

5.2.10- 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.

6- FORMA DE PAGAMENTO

6.1- Os pagamentos serão feitos no prazo máximo de 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal atestada e as certidões negativas de débito com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para fornecedores sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

6.2- 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.

6.2.1- 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.

6.3- 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)

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

6.4- 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.

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

7- REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Os requisitos de habilitação são aqueles previstos em legislação vigente.

8- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

São aquelas previstas em legislação vigente.

Santa Tereza do Oeste, 21 de agosto de 2024.

Francieli Vacari Matos

Profissional Especialista

Polo de Pesquisa e Inovação de Santa Tereza do Oeste