



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR**

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO E DIÁRIO DE FRIOS E CARNES IN NATURA PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS, PROGRAMAS SOCIAIS, CRECHE, MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS, UMIIE E DEMAIS PROGRAMAS E SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO DE EQUADOR/RN (ENTREGA SEMANALMENTE IN LOCO).

1.2. A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0. JUSTIFICATIVA

2.1. Para a contratação:

2.1.1. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO E DIÁRIO DE FRIOS E CARNES IN NATURA PARA ATENDER AS ESCOLAS MUNICIPAIS, PROGRAMAS SOCIAIS, CRECHE, MANUTENÇÃO DE SERVIÇOS FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS, UMIIE E DEMAIS PROGRAMAS E SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO DE EQUADOR/RN (ENTREGA SEMANALMENTE IN LOCO) -, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2. Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1. O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0. DA COMPRA

3.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Apresentado Cozido Magro, fatiado e resfriado; Presunto; Sem Capa de Gordura (magro) ; Cozido, Fatiado e Resfriado, Transportado e Conservado Em Temperatura Inferior a 8°C ; Composto de Carne de Pernil Suíno, Sal e Outros Ingredientes Permitidos ; Com Aspecto, Cor, Sabor e Odor Característicos ; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos ; Embalagem Primária Plástico Transparente a vácuo, Atóxica ; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 1004/98, Portaria 368/97 ; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações Posteriores ; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 6 Dias Na Data Da Entrega;	KG	200
2	Carne bovina de 2ª, acém, peça inteira, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, embalagem dos pacotes a vácuo e atóxico. Embalada ainda em caixas de papelão lacrada e com rótulo contendo peso, data de manipulação, prazo de validade e data da entrega e ainda deve conter no rótulo a legislação vigente de forma clara com nome e endereço do frigorífico, constando obrigatoriamente o registro no S.I.F. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	3500
3	Carne de frango (filé de peito de frango desossado e sem pele) congelada. Deve apresentar consistência firme e sem manchas, com o aspecto, cor e odor característicos de ave sadia. A cor deve ser de um amarelo rosado. Não deve apresentar sujidade e nem restos de carcaça e ou ossos. Livre de parasitas, micróbios ou qualquer substância nociva e também penas, penugem, coágulos e perfurações e queimaduras por congelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente, com rotulagem constando dados como: identificação do produto, marca do fabricante, nº do serviço de inspeção sanitário do estabelecimento produtor, nº do lote, data de validade e peso líquido. A embalagem secundária deve ser de papelão lacrada e devidamente rotulada com o peso total do produto. O produto deve obedecer ao limite de porcentagem de água estabelecido pelo ministério da agricultura. Possuir registro nos órgãos de inspeção competentes. O transporte deve ser refrigerado. A embalagem	KG	6000



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR

	primária deve conter no máximo 2 Kg.Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.		
4	Carne do coxão mole, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isento de cartilagem e no máximo com 3% de aponevrose (membrana consistente e fibrosa - sebo, ou conhecido como pelanca) e ainda durante o procedimento de limpeza a eliminação dos excessos de gordura e aponevrose devem ser retirados e as porcentagens por lei respeitados. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma contaminação. Deverá obrigatoriamente estar com a cor avermelhada, brilhante firmem, macia e odor característico. Suas características físicas, química e organolépticas próprias que garantam a integridade do produto. Deverá estar congelada e transportada em carros que mantenham esta temperatura. Embalada a vácuo e atóxica e em pacotes de 5 kg. Embalada em caixas de papelão lacrada e com rótulo contendo peso, data de manipulação, prazo de validade e data da entrega e ainda deve conter no rótulo a legislação vigente de forma clara com nome e endereço do frigorifico, constando obrigatoriamente o registro no S.I.F. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	1000
5	Carne do patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isento de cartilagem e no máximo com 3% de aponevrose (membrana consistente e fibrosa - sebo, ou conhecido como pelanca) e ainda durante o procedimento de limpeza a eliminação dos excessos de gordura e aponevrose devem ser retirados e as porcentagens por lei respeitados. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma contaminação. Deverá obrigatoriamente estar com a cor avermelhada, brilhante firmem, macia e odor característico. Suas características físicas, química e organolépticas próprias que garantam a integridade do produto. Deverá estar congelada e transportada em carros que mantenham esta temperatura. Embalada a vácuo e atóxica e em pacotes de 5 kg. Embalada em caixas de papelão lacrada e com rótulo contendo peso, data de manipulação, prazo de validade e data da entrega e ainda deve conter no rótulo a legislação vigente de forma clara com nome e endereço do frigorifico, constando obrigatoriamente o registro no S.I.F. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	1000
6	Carne moída bovina, resfriada, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, sem nervos, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem vísceras ou miúdos. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98 e da Resolução da Anvisa n° 105 de 19/05/99.	KG	3000
7	Carne de frango (coxa e sobrecoxa com osso) congelada. Deve apresentar consistência firme e sem manchas, com o aspecto, cor e odor característicos de ave sadia. A cor deve ser de um amarelo rosado. Não deve apresentar sujidade e nem restos de carcaça e ou ossos. Livre de parasitas, micróbios ou qualquer substância nociva e também penas, penugem, coágulos e perfurações e queimaduras por congelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente, com rotulagem constando dados como: identificação do produto, marca do fabricante, n° do serviço de inspeção sanitário do estabelecimento produtor, n° do lote, data de validade e peso liquido. A embalagem secundaria deve ser de papelão lacrada e devidamente rotulada com o peso total do produto. O produto deve obedecer ao limite de porcentagem de agua estabelecido pelo ministério da agricultura. Possuir registro nos órgãos de inspeção competentes. O transporte deve ser refrigerado. A embalagem primária deve conter no máximo 2 Kg.Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	1500
8	Fígado resfriado bovino (cor vermelho intenso, brilhante e com a consistência própria, sem odor e cortado em bifos de no máximo 1,5 cm)., embalados em embalagem plástica transparente atóxica a vácuo, pesando até 2,5 Kgs cada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data de validade e peso, com registro no S.I.F. ou órgão competente nos termos da legislação vigente. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	800
9	Filé de merluza de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, de peixes da espécie Oreochromis nilocus, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária. Os filés deverão receber rigorosa toaleta, para se apresentarem livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus cengrados negavos). Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros. Será permitida a realização de glaciamento do peixe	KG	300



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR**

	congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento). A rotulagem deve conter no mínimo, peso líquido, nome do produto nome e cnpj do beneficiador numero do lote e data ou prazo de validade. A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses contados a partir da sua data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas e legislação vigente da ANVISA inclusive apresentando em sua embalagem as marcas e carimbos oficiais pertinentes.		
10	Frango inteiro sem miudos in natura congelada. Deve apresentar consistência firme e sem manchas, com o aspecto, cor e odor característicos de ave sadia. A cor deve ser de um amarelo rosado. Não deve apresentar sujidade e nem restos de carcaça e ou ossos. Livre de parasitas, micróbios ou qualquer substância nociva e também penas, penugem, coágulos e perfurações e queimaduras por congelamento. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente, com rotulagem constando dados como: identificação do produto, marca do fabricante, nº do serviço de inspeção sanitário do estabelecimento produtor, nº do lote, data de validade e peso líquido. A embalagem secundária deve ser de papelão lacrada e devidamente rotulada com o peso total do produto. O produto deve obedecer ao limite de porcentagem de água estabelecido pelo ministério da agricultura. Possuir registro nos órgãos de inspeção competentes. O transporte deve ser refrigerado. A embalagem primária deve conter no máximo 2 Kg.Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	1000
11	Linguiça tipo calabreza - produto cárneo industrializado, adicionado de tecido adiposo, temperos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, de carne suína que são submetidas ao processo de cozimento e/ou defumação. Ter selo de inspeção S.I.F. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega. Embalada em pacote de 2,5 a 5 kg.	KG	100
12	Ovo de Galinha tipo A, Grande - cor da casca marrom, bandeja com 30 unidades. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	Bandeja	1000
13	Peixe Tilápia (espécie Oreochromis) inteira in natura tamanho m de 400g a 600 g, sem vísceras, sem escamas e sem barbatans. A validade do produto não poderá ser inferior a 6 meses contados a partir da sua data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas e legislação vigente da ANVISA inclusive apresentando em sua embalagem as marcas e carimbos oficiais pertinentes.Será permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento). A rotulagem deve conter no mínimo, peso líquido, nome do produto nome e cnpj do beneficiador numero do lote e data ou prazo de validade.	KG	4000
14	Queijo tipo mussarela (semiduro com adição de sal e com teor de gordura, de gordo (40%) até menos gordo com (25%), em peças resfriadas, contendo cada peça 2,5 Kgs a 5Kgs., isento de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, registrado junto ao SIF, embalados em plástico atóxico, contendo em seu rótulo espécie do produto, validade, peso. Validade: mínima de 80% do tempo de vencimento por ocasião da entrega.	KG	100
15	Salsicha de carne mista, refrigerada com aspecto característico, sem viscosidade, cor própria e sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprios. Com adição de água ou gelo de no máximo 10% com registro no S.I.F. em embalagem de 3kg a 5 kg íntegra, sem aberturas, amassadas e estufamentos, contendo no rótulo informações nutricionais, data de fabricação e validade. A validade mínima aceita será de 80% do prazo de fabricação.	KG	200

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

5.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

5.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR**

5.4. Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

6.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

6.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

6.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

6.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

6.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

6.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

6.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

6.7. Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0. DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

7.1. O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

7.1.1. Entrega: 5 (cinco) dias.

7.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

7.3. A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

8.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

8.1. Preços registrados - revisão:

8.1.1. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente registrado o gerenciador do sistema, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando o fornecedor do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, ou determinar a negociação.

8.1.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado por motivo superveniente, o gerenciador do sistema convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.1.3. Na ocorrência do preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

8.1.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.1.3.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.1.4. O realinhamento deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

8.1.5. Definido o valor máximo a ser pago pelo ORC, o novo preço para o respectivo item deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estará o fornecedor vinculado.

8.1.6. Não havendo êxito nas negociações, o ORC deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR**

8.2.Preços contratados - reajuste:

8.2.1.Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

8.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anuidade.

8.2.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.2.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.2.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

8.2.7.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.

8.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

8.2.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

9.0.DO PAGAMENTO

9.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

10.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

10.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

11.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

11.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

12.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

12.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

12.2.A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorre do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

12.3.Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para o respectivo item registrado nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

13.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela



**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE EQUADOR**

infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

13.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14.0. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

14.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: 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; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Equador - RN, 27 de Novembro de 2024.

THIAGO ALVES DA NOBREGA
Secretário de Administração e Planejamento