

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do Objeto

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes e frios), para suprimento da merenda escolar, programas da assistência social e demais setores do Município de Novais, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações do ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

1.2. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme se observa no Anexo II – Especificação Técnicas, pois se enquadra na definição do art. 6º, XIII e XLI da Lei nº 14.133/2021, ou seja, são bens cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. O prazo da vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a contar do início de sua assinatura, sendo o prazo máximo de entregar conforme informações constante neste termo de referência, contados a partir da Autorização de Fornecimento (AF).

1.4. As minutas da Ata de Registro de Preços e do Contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Das quantidades estimadas:

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIPTIVO
01	KG	40	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA: pesando 15 gr cada, com baixo teor de sódio, na porção de 80gr até 211mg de sódio. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada, sem perfurações, contendo 1 kg. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE 5 VEZES/SEMANA. Validade não inferior a 04 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
02	KG	1.500	CARNE BOVINA - COXÃO DURO - EM CUBOS RESFRIADA: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido do Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, ENTREGA 5 VEZES/SEMANA 2 VEZES/DIA com as dimensões do cubo a combinar no ato do pedido. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
03	KG	3.710	CARNE BOVINA - MÚSCULO TRASEIRO – PRIMEIRA QUALIDADE - MOÍDO RESFRIADO: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido do Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação

			(limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, ENTREGA 5 VEZES/SEMANA 2 VEZES/DIA . No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
04	KG	20	CARNE BOVINA – TIPO COSTELA, EM PEÇA: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido do Nutricionista), congelada, limpa, e no máximo 10% de sebo e gordura, isenta de cartilagens, sem aparas, sebo e aponevroses, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo + 5°C, ENTREGA 5 VEZES/SEMANA . No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
05	KG	1.540	CARNE BOVINA EM ISCAS TIPO PATINHO CONGELADO: O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa, corte padrão de 3X1 cm, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento e número de registro do produto em órgão competente. Obs: Carne Bovina Tipo RedMeet. Validade Mínima: O produto terá validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (Quinze) dias da data de entrega. FAZER ENTREGA 02 VEZES POR SEMANA
06	KG	3.020	CARNE SUÍNA – PERNIL - EM CUBOS RESFRIADO: Pernil traseiro; resfriada, em cubos de aproximadamente medindo 3x3x3, sem osso, sem pele; acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico, e suas condições deveram estar de acordo com a nta3 e decreto 12486 de 20/10/78) e (ma 2244/97); port. 304 de 22/04/96, port. 90, port. 89 de 15/02/96 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega, que deverá ocorrer no mínimo de 02 VEZES NA SEMANA .
07	KG	3.180	CORTES RESFRIADO DE FILÉ DE FRANGO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, ENTREGA 5 VEZES POR SEMANA 2 VEZES/DIA . O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
08	KG	5.000	CORTES RESFRIADO DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, SEM TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de

			transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, ENTREGA 5 VEZES POR SEMANA 2 VEZES/DIA. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
09	KG	710	CORTES RESFRIADO DE FRANGO: COXA E SOBRECORA INTEIRAS, SEM TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, ENTREGA 5 VEZES POR SEMANA 2 VEZES/DIA. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
10	KG	75	CORTES RESFRIADO DE FRANGO: COXINHA DA ASA, SEM TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C, ENTREGA 5 VEZES POR SEMANA 2 VEZES/DIA. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
11	KG	30	EMPANADOS DE FRANGO: contendo carne de frango, pele de frango, farinha de rosca, água, gordura vegetal, farinha de arroz, fécula de mandioca, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, proteína de soja, sal, amido, vinagre, condimento, leite em pó, pimenta preta, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, aroma natural de pimenta preta, antioxidante eritorbato de sódio, espessante goma guar e corantes naturais: páprica e cúrcuma. FAZER ENTREGA 02 VEZES POR SEMANA.
12	KG	650	FILÉ TILÁPIA: Filé de peixe Tilápia congelado, sem pele, sem escamas ou espinhos, com embalagem primária de sacos plásticos incolor, atóxico e secundária em caixa de papelão,

			apresentando aspecto e odor característicos, carimbo do SIF e prazo de validade por 12 meses, conservado em freezer. FAZER ENTREGA 02 VEZES POR SEMANA.
13	KG	3.050	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA: Produto obtido de mistura de carne suína com máximo de 20% de carne mecanicamente separada, adicionada de ingredientes, devendo ter o sabor característico da pimenta calabresa, toucinho e condimentos, embutido adequadamente em embalagem primária plástica, à vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 2,5 a 05 kg cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de, ENTREGA 5 VEZES/SEMANA 2 VEZES/DIA. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 3 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas – Decreto nº 12.486 de 20/10/1978e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas, que aprovam “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha”.
14	KG	1.540	LINGUIÇA TOSCANA SUINA CONGELADA: Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou a mistura entre as duas. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. O toucinho empregado não poderá ser substituído por gordura bovina. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deverão ser atadas em seções mais ou menos uniformes. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não poderá conter pimenta ou pasta de pimenta. Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e sabor: próprios. Será permitida a adição de água ou de gelo, na proporção máxima de 3%, calculada sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa. Todo gelo empregado deve ser produzido com água potável. Deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez deverá ser negativa. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Embalagem: Primária: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 5 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. FAZER ENTREGA 02 VEZES POR SEMANA.
15	KG	1.250	MORTADELA FATIADA: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelado. Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. ENTREGA 2 VEZES POR SEMANA.
16	KG	2.910	MUSSARELA FATIADA: Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelado. Aspecto

			próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. ENTREGA 2 VEZES POR SEMANA.
17	KG	2.410	PRESUNTO FATIADO: Manipulado em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelado. Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. ENTREGA 2 VEZES POR SEMANA
18	KG	2.240	SALSICHA. TIPO HOT DOG. 1ª QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, onde cada unidade pese aproximadamente 50 gramas aproximadamente, acondicionadas em sistema cryovac, com embalagens de no máximo 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3ºC e +5ºC e ENTREGA 2 VEZES POR SEMANA. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.

2. Justificativa da Contratação

2.1. As aquisições de gêneros alimentícios perecíveis (carnes e frios) são fundamentais e imprescindíveis e se justifica face ao interesse público de proceder-se: A manutenção e a distribuição da Merenda Escolar a ser oferecida nas Unidades Escolares deste Município. A oferta de refeições leves ofertadas nos programas, projetos e serviços (café da manhã/ lanches) aos diversos setores da Administração. A manutenção das atividades desenvolvidas pelo Setor de Atenção e Valorização da Terceira Idade, na preparação de lanches e aperitivos servidos em reuniões realizadas semanalmente com os participantes do Centro de Convivência do Idoso. A manutenção das ações de proteção social básica amplificada pelas atividades desenvolvidas pela Assistência Social do Município – CRAS, através de reuniões vinculadas aos programas sociais e/ou benefícios eventuais em atendimentos as ações que demandem a distribuição de alimentos às pessoas em situação de vulnerabilidade social. O desenvolvimento das ações realizadas pelo Fundo Social de Solidariedade do Município de Novais mediante tradicionais

festejos, como por exemplo o tradicional dia das crianças. Portanto, neste sentido, reconhecendo as responsabilidades da Administração e os benéficos resultados obtidos pela dispensação de alimentação nutricionalmente adequada visamos a continuidade e eficácia do serviço prestado pelo Município de Novais.

3. Justificativa do parcelamento

3.1. Conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

3.2. Considerando as características da contratação, aplica-se o fracionamento do objeto. Cada item pode ser ofertado por empresa diferente, ou seja, o objeto possui natureza divisível, conforme características e especificações constantes em suas descrições.

3.3. Considerados os aspectos e as características não será permitido cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala, também não será admitida a participação de consórcio, tendo em vista que a pretensa contratação não denota ser vultosa e/ou de considerável complexidade técnica.

4. Requisitos da contratação

4.1. Da exigência de amostra

4.1.1. Na presente contratação não haverá exigência de amostras.

4.2. Indicação de marcas ou modelos

4.2.1. Na presente contratação não haverá indicação de marcas.

4.3. Subcontratação

4.3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

4.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. Execução do Objeto

5.1. A aquisição eventual e parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carnes e frios), será pelo período de 12 (doze) meses, e ocorrerá de acordo com a necessidade da Municipalidade, sendo que poderá ser solicitada a quantidade total ou apenas parte dela.

5.2. A entrega deverá ser efetuada no prazo máximo de **07 (sete) dias corridos**, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), a ser emitida pelo Setor de Compras do Município de Novais, e dentro das especificações técnicas, de maneira que garanta pleno atendimento a critérios de qualidade, devendo ser entregue nos endereços indicados na Autorização de Fornecimento (AF).

5.3. Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes e frios) deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Divisão Administrativa

Rua Antônio Blasques Romeiro, nº 350, Centro, CEP: 15.885-007, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

Fundo Municipal de Assistência Social – CRAS

Rua Guilherme Boris, nº 425, Centro, CEP: 15.885-017, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo

Fundo Municipal de Assistência Social – CCI

Rua Antônio Blasques Romeiro, nº 370, Centro, CEP: 15.885-007, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

Fundo Social de Solidariedade

Rua Eduardo Bueno Brandão, nº 503, Centro, CEP: 15.885-037, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

Divisão da Merenda Escolar

Creche Escola Maria Eduarda Mantovani – Rua Antônio Marcondes, nº 1425, Centro, CEP: 15.885-124, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

EMEI “Vitório Rizzo” - Rua Francisco Ferreira Pinto, nº 692, Centro, CEP: 15.885-015, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

EMEF “Olga Birolli Gonzalez” - Rua José Cantareiro Serrano, nº 670, Centro, CEP: 15.885-035, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

EMEF “Olga Birolli Gonzalez” – Extensão - Rua Paulo Sandrin, nº 352, Centro, CEP: 15.885-019, nesta Cidade de Novais, Estado de São Paulo.

6. Gestão da Ata de Registro de Preços

6.1. A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da Ata de Registro de Preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o Órgão Gerenciador e a Detentora da Ata devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Órgão gerenciador poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, o Órgão Gerenciador poderá convocar o representante da empresa Detentora da Ata para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Detentora da Ata, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. Preposto

6.6.1. A Detentora da Ata designará formalmente o preposto da empresa, antes do início do fornecimento, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.6.2. O Órgão Gerenciador poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Detentora designará outro para o exercício da atividade.

6.7. Fiscalização

6.7.1. O fiscal da Ata de Registro de Preços é o servidor efetivo do quadro permanente da Administração Pública, designado pela autoridade responsável por cada órgão municipal, para acompanhar e fiscalizar a execução dos produtos/serviços contratados, em especial para:

6.7.1.1. O fiscal da Ata de Registro de Preços deve anotar, em registro, próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinará o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.7.1.2. A verificação da adequação do cumprimento do contrato deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Regulamento.

6.7.1.3. O fiscal da Ata de Registro de Preços de obras e serviços de engenharia, preferencialmente, deverá ter formação nas áreas de engenharia ou arquitetura.

6.7.2. A função de fiscal da Ata de Registro de Preços deve ser atribuída a servidor com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado, designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos da Ata de Registro de Preços, e especialmente:

6.7.2.1. Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela Detentora da Ata;

6.7.2.2. Inspeccionar os serviços, produtos, obras ou fornecimentos, garantindo que atendam às especificações técnicas, prazos e condições estabelecidas no contrato;

6.7.2.3. Registrar, de forma detalhada, todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, em relatórios, planilhas ou atas de fiscalização;

6.7.2.4. Comunicar imediatamente ao Gestor da Ata de Registro de Preços ou à autoridade competente quaisquer irregularidades ou descumprimentos contratuais;

6.7.2.5. Solicitar ajustes ou correções a Detentora da Ata sempre que identificar falhas na execução do objeto contratual;

6.7.2.6. Atuar no processo de recebimento provisório, verificando preliminarmente a conformidade do objeto entregue com as exigências contratuais e apontando eventuais pendências;

6.7.2.7. Encaminhar ao responsável pelo recebimento definitivo um relatório técnico detalhado, informando o resultado da fiscalização e quaisquer não conformidades;

6.7.2.8. Zelar pela regularidade da documentação exigida para a execução da Ata de Registro de Preços, como notas fiscais, termos de garantia, certificados ou relatórios técnicos;

6.7.2.9. Controlar e informar sobre os prazos da Ata de Registro de Preços, como vencimento, prorrogações ou necessidade de renovação;

6.7.2.10. Verificar o cumprimento de normas de segurança, saúde e meio ambiente, quando aplicável, durante a execução da Ata de Registro de Preços;

6.7.2.11. Participar de reuniões de alinhamento e avaliação com a Detentora da Ata, sempre que necessário, para garantir a boa execução da Ata de Registro de Preços;

6.7.2.12. Propor ao Gestor da Ata de Registro de Preços a aplicação de penalidades previstas da Ata de Registro de Preços, caso sejam identificadas irregularidades;

6.7.2.13. Assegurar a adequada comunicação entre as partes envolvidas, evitando desentendimentos e garantindo a efetividade da Ata de Registro de Preços;

6.7.2.14. Auxiliar na elaboração de relatórios e pareceres técnicos que subsidiem decisões relacionadas a Ata de Registro de Preços.

6.7.2.15. No caso de obras e serviços de engenharia, além das atribuições acima, também:

- a)** manter a pasta atualizada com os projetos, alvarás, ARTs do CREA e/ou RRTs do CAU referentes aos projetos arquitetônico e complementares, orçamentos, fiscalização, edital da licitação e respectivo contrato, cronograma físico-financeiro e demais documentos instrutivos;
- b)** inspecionar o diário de obras, garantindo que esteja devidamente preenchido;
- c)** verificar a construção adequada do canteiro de obras, incluindo a observância dos aspectos ambientais.
- d)** outras atividades compatíveis com a função.

6.7.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata, incluindo perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que decorrente de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, sendo que a ocorrência de tais irregularidades não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, conforme estabelecido nos arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.8. Gestor da Ata de Registro de Preços

6.8.1. O Gestor da Ata de Registro de Preços é o gerente funcional, ou pessoa designada pela autoridade máxima, sendo responsável por administrar o contrato desde sua elaboração até a conclusão, com especial atenção para:

6.8.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela Detentora da Ata e pela Administração;

6.8.1.2. Manter registro atualizado de todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata, em relatórios, atas ou documentos específicos;

6.8.1.3. Comunicar, de forma tempestiva, à autoridade competente quaisquer irregularidades ou descumprimentos contratuais;

6.8.1.4. Solicitar a aplicação de penalidades previstas no contrato ou na legislação, quando necessário, fundamentando adequadamente os pedidos;

6.8.1.5. Verificar a compatibilidade dos serviços, produtos ou obras entregues com as especificações técnicas e condições pactuadas na Ata de Registro de Preços;

6.8.1.6. Solicitar ajustes, correções ou substituições a Detentora da Ata sempre que houver falhas ou inadequações na execução do objeto contratual;

6.8.1.7. Validar e atestar notas fiscais ou documentos de cobrança, assegurando que os pagamentos sejam realizados apenas após a comprovação do cumprimento contratual;

6.8.1.8. Assegurar o cumprimento dos prazos contratuais, adotando medidas para evitar atrasos ou descontinuidade na prestação dos serviços;

6.8.1.9. Propor a prorrogação, alteração ou rescisão contratual, conforme a necessidade da Administração e nos termos da legislação aplicável;

6.8.1.10. Zelar pela guarda e atualização de toda a documentação relacionada a Ata de Registro de Preços incluindo aditivos, medições e outros documentos pertinentes;

6.8.1.11. Participar, quando necessário, de reuniões ou negociações com a Detentora da Ata, buscando soluções para eventuais problemas na execução da Ata;

6.8.1.12. Auxiliar na elaboração de relatórios e pareceres sobre o desempenho do contrato, subsidiando as decisões da Administração;

6.8.1.13. Garantir a observância das normas legais, regulamentares e contratuais aplicáveis, atuando para prevenir e mitigar riscos à Administração Pública;

6.8.1.14. Realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o recebimento definitivo do objeto contratado;

6.8.1.15. Outras atividades compatíveis com a função.

7. Das infrações administrativas e sanções

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato.
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
- c) Der causa à inexecução total do contrato.
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato.
- i) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame.
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando a Detentora da Ata der causa à inexecução parcial da Ata, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei).
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei).
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).
- d) Multa:

1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

- a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2. Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de inexecução total do objeto.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

7.4. Todas as sanções previstas neste edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

7.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

7.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

7.13. Da Detentora da Ata que deixar de manter atualizado o preposto e os seus dados, inclusive e-mail, bem como deixar de responder qualquer notificação no prazo estipulado, sujeitar-se-á a aplicação de multa em 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do contrato, independente das demais medidas necessárias.

8. Critérios de medição e pagamento

8.1. Do recebimento

8.1.1. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, que deverá verificar a conformidade do objeto entregue ou do serviço prestado com as especificações contratuais.

8.1.2. No caso de bens e serviços de grande complexidade ou obras de engenharia, poderão ser exigidos relatórios técnicos, ensaios ou laudos que comprovem a qualidade e adequação do objeto entregue.

8.1.3. O termo de recebimento provisório será formalizado por meio de relatório sucinto, detalhando as verificações realizadas e eventuais pendências identificadas, quando houver.

8.1.4. O recebimento provisório será realizado no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data de entrega do objeto ou da conclusão do serviço.

8.1.5. O recebimento definitivo será realizado pelo Gestor da Ata de Registro de Preços, após a análise final e detalhada da execução da Ata, assegurando que todas as condições contratuais foram plenamente atendidas.

8.1.6. O recebimento definitivo somente será realizado após a solução de eventuais pendências ou correções identificadas durante o recebimento provisório.

8.1.7. Deverá ser elaborado termo de recebimento definitivo, contendo a descrição detalhada do objeto entregue ou do serviço prestado e a declaração de sua conformidade com o contrato.

8.1.8. O recebimento definitivo será realizado no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados a partir da data de realização do recebimento provisório.

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.2.3. Identificação do Fornecedor e do Comprador (Município de Novais);

8.2.4. Data de emissão;

8.2.5. Descrição dos itens e quantidades, conforme especificações do Termo de Referência;

8.2.6. Preço unitário e total, conforme proposta da empresa e nota de empenho;

8.2.7. Dados da licitação (número do processo e do pregão eletrônico);

8.2.8. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Detentora da Ata providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Órgão Gerenciador.

8.2.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, documentação mencionada no art. 68 da lei nº 14.133/2021.

8.2.11. Nesse sentido, é necessária a apresentação das Certidões Negativas de Débitos, emitidas pelos respectivos órgãos, em plena validade, caso as certidões apresentadas na habilitação estejam vencidas.

8.3. Prazo de pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado, em até **30 (trinta) dias**, contados da emissão da Nota fiscal, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente em nome da empresa contratada, em ordem cronológica e obedecendo a disponibilização financeira de acordo com os repasses.

8.3.2. No caso de atraso pelo Órgão Gerenciador, os valores devidos a Detentora da Ata serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC - IBGE de correção monetária.

8.3.3. Serão retidos na fonte os tributos e contribuições federais determinados na legislação específica da Receita Federal, salvo se a empresa for optante do Simples Nacional e assim o declarar na forma prevista, conforme Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e suas alterações e Decreto Municipal nº 035/2023, de 09 de agosto de 2023.

8.3.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.3.4. É facultada a retenção dos créditos decorrente do contrato, até o limite dos prejuízos causado à Administração Pública e das multas aplicadas, nos termos do Inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021.

8.4. Reajuste

8.4.1. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, podendo, para manter o equilíbrio contratual, ser objeto de revisão, de ofício ou a pedido, caso haja motivo relevante, tal como variação substancial do custo para a execução do objeto, devidamente justificado e demonstrado pela Contratada.

8.4.2. Após o intervalo de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice INPC/ IBGE, quando for o caso, e no caso de extinção do INPC/IBGE, será utilizado outro índice que o Governo Federal determinar para substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.4.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará a Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

8.4.6. 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.

8.4.7. 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.

8.4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. Forma e critérios de seleção do fornecedor e forma de fornecimento

9.1. Forma de seleção e critérios de julgamento da proposta

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

9.1.2. Será dado direito de preferência previsto na **Lei Complementar nº 123/2006** à licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que tenha declarado seu enquadramento como tal.

9.2. Forma de fornecimento

9.2.1. O fornecimento será de forma parcelada de acordo com as necessidades da Municipalidade.

9.3. Exigências de Habilitação

9.3.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar documentos exigidos no edital de licitação.

10. Estimativa da contratação

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.049.172,70 (um milhão, quarenta e nove mil, cento e setenta e dois reais e setenta centavos), conforme detalhado no Quadro de Cotações elaborado pelo setor de Compras ANEXO III – Estimativa de Preços.

11. Adequação orçamentária

11.1. As despesas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços correrão à conta dos Recursos Orçamentários das dotações próprias consignadas no orçamento geral do Município de Novais, relativo ao exercício financeiro a época vigente.

12. Disposições finais

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Novais/SP, 01 de setembro de 2025.

ADRIANA CRISTINA VALENTIN MANTOVANI

Dirigente Municipal de Educação

JOSIANE CATARINA DOS SANTOS - ADM

Oficial de Projetos Sociais

EDGAR COREIRA DA SILVA – CRAS E CCI

Diretor Municipal de Assistência Social

HERICA CRISTINA RODRIGUES - FSS

Gestora do Setor de Atenção e Valorização da Terceira Idade