ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do Objeto

1.1. **Registro de preços para aquisição eventual e parcelada de gêneros alimentícios (itens de cestas básicas)**, destinados às atividades e ações realizadas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações constantes no 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 de máximo de **05 (cinco) dias úteis**, 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	PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	**ACHOCOLATADO:** ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO; CONSTITUÍDO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO; ISENTO DE FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, OBTIDO DA MISTURA DE CACAU ALCALINO EM PÓ, LEITE EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS E AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EM EMBALAGENS DE 200GRS ÍNTEGRAS, SEM ABERTURAS, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PACOTE C/ 200G	PACOTE	1.080
02	**AÇÚCAR CRISTAL:** SUPERIOR, 1ª QUALIDADE - DE ACORDO COM AS NTA 02 E 52: CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR, COM SELO ISO 9001. CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 (CINCO) KGS CADA.	PACOTE	1.080
03	**ALHO:** BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PESANDO 200 GR.	PACOTE	1.080
04	**ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1:** ALIMENTO COMPOSTO DE ARROZ, VITAMINAS (A, B1, PP, B9, B12) E MINERAIS (FERRO E ZINCO) BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. -EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PACOTE	1.080

05	**BISCOITO DOCE TIPO "MAISENA":** 1ª QUALIDADE. PACOTE DE 350 (TREZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DESDE QUE MENCIONADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (NORMAS TÉCNICAS PARA BISCOITOS E BOLACHAS - DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	PACOTE	1.080
06	**CAFÉ**: CAFÉ PURO TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS, ISENTOS DE IMPUREZAS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATAS DE VALIDADE; QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA DA ABIC OU POR LAUDOS EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS PELA ANVISA OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ APRESENTAR A UMIDADE MÁXIMA 6% P/P, CAFEÍNA MÍNIMA 0,7 % P/P, IMPUREZAS MÁXIMA 1% P/P. SEGUNDO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO, GRANULOMETRIA FINA, COR CASTANHO MÉDIO, CORRESPONDENTE AO PONTO DE TORRA MÉDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500 GRAMAS EM PACOTE ALUMINIZADO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ RIGOROSAMENTE RESPEITAR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 500 G.	PACOTE	1.080
07	**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 + 5ºC. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR AS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	QUILO	1.080
08	**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	QUILO	1.080
09	**CORTES RESFRIADO DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA 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 - 18ºC. 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	QUILO	1.080

	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.		
10	**CREME DENTAL:** EMBALAGEM COM 90 GR, USO ADULTO, PESANDO 90 GR, COMPOSTO DE FLÚOR LAURIL, SULFATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA, ÁGUA, SORBITOL, COMPOSIÇÃO AROMÁTICA, POLIETILENO GLICOL, CARBOXIMETILCELULOSE, METILPARABENO, CARBONATONATO DE CÁLCIO, PIROFOSFATO, TETRASSODICO, PROPILPARABENO, MONOFLUORFOSFATO SÓDICO, SILICATO DE SÓDIO, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO PLASTIFICADO, DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	TUBO	1.080
11	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E/OU DO TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO:** EMBALAGEM DE 1 (UM) KG. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E NEM RANÇOSA. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E ODOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20%. DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 0,65% NA BASE SECA; TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE NO MÍNIMO 6%P/P. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01 (UM) KG, DE PAPEL BRANCO ATÓXICO, RESISTENTES E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO RESISTENTES. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 35 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHA DE TRIGO - DECRETO 12486 DE 20/10/78 E RESOLUÇÃO Nº 354, DE 18/07/96).	PACOTE	1.080
12	**FEIJÃO TIPO 1:** CARIOCA NOVO, MADUROS, LIMPOS E SECOS, PACOTES DE 2 (DOIS) KG; NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); NÃO DEVEM ESTAR ESBRANQUIÇADOS (MOFO), MURCHOS E SEM BRILHO BROTANDO; NÃO DEVEM APRESENTAR CHEIRO ESTRANHO (INSETICIDA), QUANDO PACOTE FOR ABERTO, SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% (DOIS POR CENTOS) DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO À PORTARIA Nº 161, DE 24/07/87. M.A; CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS NA EMBALAGEM, EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOS SOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 (DOIS) KG.	PACOTE	1.080
13	**FUBÁ (PCT DE 500 GRS. CADA):** FUBÁ TIPO MIMOSO 100% MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO.	PACOTE	1.080
14	**GOIABADA:** A BASE DE: POLPA DE GOIABA / AÇÚCAR / ÁCIDO FOSFÓRICO / PECTINA. PEÇA DE 300 GR.	UNIDADE	1.080
15	**LEITE INTEGRAL:** TIPO LONGA VIDA, ENVASADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO MA-SIF, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO.	LITRO	1.080
16	**MACARRÃO OU MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA, COM OVOS, TIPO ESPAGUETE:** PACOTE DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. 1ª QUALIDADE. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE, PRODUZIDO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA, CONTENDO PROVITAMINA A ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O FORMATO E A COR DEVEM SER UNIFORMES, LIVRE DE RUGOSIDADES E PONTUAÇÕES E TEXTURA LISA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE LACRADO E REEMBALADOS EM FARDOS DE POLIETILENO ATÓXICO. O PRODUTO DEVERÁ TER	PACOTE	1.080

	PROCEDÊNCIA DE EMPRESA PARTICIPANTE DO PROGRAMA DE GARANTIA ABIMA - PGA.		
17	**MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL:** PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. INGREDIENTES: TOMATES SELECIONADOS, AÇÚCAR E SAL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICA: ASPECTO: MASSA ESPESSA TIPO PASTA, COR VERMELHA; CHEIRO PRÓPRIO; SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER BRIX MÍNIMO DE 18. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE EM SACHE DE 300 GRAMAS (FILME ALUMINIZADO IMPRESSO). O PRODUTO DEVERÁ RIGOROSAMENTE RESPEITAR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	SACHE	1.080
18	**ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1:** EMBALAGEM PLÁSTICA PETS DE 900 (NOVECENTOS) ML. 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. COMO ÓLEO REFINADO, DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE ACIDEZ DE 0,3% P/P.. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. DEVE APRESENTAR TEORES DE VITAMINA E E 0% DE GORDURA TRANS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ADEQUADA TIPO PET DE 900ML, INTACTA, SEM AMASSAMENTO E VAZAMENTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 50 (NORMAS TÉCNICAS PARA ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E RESOLUÇÃO RDC Nº 270 ANVISA. 22/09/2005).	FRASCO	1.080
19	**OVOS:** BRANCOS, DE GALINHA, TIPO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO EMBALAGEM COM 01 (UMA) DÚZIA CADA CAIXA DE PAPELÃO. SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	DÚZIA	1.080
20	**PAPEL HIGIÊNICO:** EMBALAGEM COM 04 UNIDADES, PAPEL HIGIÊNICO BRANCO COM FOLHA SIMPLES DE ALTA QUALIDADE, 100% DE FIBRAS NATURAIS, NEUTRO CADA ROLO MEDINDO 30 MX10 CM.	PACOTE	1.080
21	**SABÃO EM BARRA:** EMBALAGEM DE 05 UNIDADES DE 180 GRAMAS CADA, GLICERINADO, COR AMARELO - PRODUTO NOTIFICADO NA ANVISA/MS.	PACOTE	1.080
22	**SABONETE:** EMBALAGEM COM 85 GR, TABLETE EMBALADO EM PAPEL DE BOA QUALIDADE PARA HIGIENE CORPORAL, PESO 85 GRAMAS, VALIDADE DE 05 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	UNIDADE	1.080
23	**SAL REFINADO IODADO EXTRA:** PACOTE DE 01 (UM) KG. 1ª QUALIDADE. CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SE APRESENTAR NA FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, DE FORMA CÚBICA, AGRUPADOS E UNIDOS DE MANEIRA A CONSTITUÍREM PEQUENAS PIRÂMIDES DE BASE QUADRANGULAR. O PRODUTO DEVE APRESENTAR NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO, UMIDADE MÁXIMA DE 2%, COM ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO), NA DOSAGEM MÍNIMA DE 10MG E MÁXIMA DE 15MG DE IODO POR 1 (UM) KG DE SAL, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO DE 01 (UM) KG, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU BEM LACRADO. SERÁ OBRIGATÓRIA A DECLARAÇÃO DOS ANTIUMECTANTES ADICIONADOS E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 71 (NORMAS TÉCNICAS PARA SAL - DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	QUILO	1.080
24	**SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL:** PRODUTO PREPARADO COM PESCADO, LIMPO, CRU, COZIDO OU CURADO, ADICIONADO DE OUTRAS	LATA	1.080

	SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS E SUBMETIDO A PROCESSOS FÍSICOS E QUÍMICOS APROPRIADOS A CADA ESPÉCIE. A CONSERVA SERÁ DESIGNADA PELA ESPÉCIE DE PESCADO QUE PERTENCE E O MODO DE APRESENTAÇÃO, OU SEJA, PRODUTO QUE TENHA POR LÍQUIDO DE COBERTURA, AZEITE DE OLIVA OU ÓLEO COMESTÍVEL ADICIONADO DE SAL. INGREDIENTES: SARDINHA, ÓLEO COMESTÍVEL, SAL E ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO. AS CONSERVAS DE PESCADO NÃO DEVERÃO TER CHEIRO ARDIDO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G, RESISTENTES, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES COMO ESTUFAMENTO, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS. O PRODUTO DEVERÁ RIGOROSAMENTE RESPEITAR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVERÁ TER O SELO DO SIF.		

2. Justificativa da Contratação

2.1. A fim de dar cumprimento às obrigações assumidas pelo Município, em atendimento a concessão dos benefícios eventuais concedidos pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS regulamentada pelas Leis Municipais nº 232/2001, alterada pela Lei nº 342/2007 e Lei nº 653/2021, informo-lhe sobre a necessidade de serem adotadas as medidas administrativas visando à contratação do objeto.

CRAS - A aquisição justifica-se pela necessidade de atender famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, especialmente aquelas que enfrentam dificuldades temporárias para garantir suas necessidades básicas de alimentação, mediante ações de proteção social e segurança alimentar e nutricional. O atendimento deverá observar os critérios estabelecidos na regulamentação municipal aplicável, considerando a identificação da situação de vulnerabilidade, a avaliação socioassistencial e os encaminhamentos realizados pela equipe técnica competente, assegurando transparência, impessoalidade e igualdade de acesso. As quantidades destinadas ao CRAS não são distribuídas de maneira uniforme, uma vez que o quantitativo de determinados itens varia de acordo com a composição e o número de integrantes de cada núcleo familiar, considerando suas necessidades específicas e a avaliação socioassistencial realizada pela equipe técnica responsável.

CCI – A aquisição justifica-se frente a necessidade de desenvolver ações de proteção e atenção à pessoa idosa em situação de vulnerabilidade socioeconômica, especialmente àquelas que apresentam dificuldades para suprir suas necessidades básicas de alimentação. A iniciativa busca contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional, da dignidade e da qualidade de vida dos idosos atendidos pelo Centro de Convivência do Idoso, observando critérios objetivos de elegibilidade, identificação das necessidades sociais e condições socioeconômicas dos atendidos.

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. Na presente aquisição **aplica-se** o princípio do parcelamento dos itens, uma vez que o objeto da aquisição possui natureza divisível, conforme características e especificações constantes em suas descrições, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse. 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. Não serão exigidas amostras dos itens da licitação.

4.2. Requisitos da contratação

4.2.1. Para garantir uma alimentação saudável e segura (levando em consideração o valor nutricional, seu custo benefício e por tratar-se de produtos essenciais para uma dieta diária do indivíduo/família, fornecendo os nutrientes necessários para uma alimentação equilibrada e saudável) será verificada a qualidade dos gêneros alimentícios (itens de cestas básicas) entregues.
Os gêneros alimentícios (itens de cestas básicas) deverão ser de primeira qualidade e **entregues com no mínimo 80% de seus prazos de validade**.
Os itens deverão ter as seguintes especificações:
Produtos industrializados:
- Composição Nutricional;
- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: - Indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; E - Solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;
- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex:. excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto;
- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;
- Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.
Embalagem:
- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);

- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

Alimentos:

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis;
- Para os grãos: Tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- Para carnes: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

4.3. Indicação de marcas ou modelos

4.3.1. Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas.

4.4. Da exigência de carta de solidariedade

4.4.1. Não se aplica.

4.5. Subcontratação

4.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6. Garantia da contratação

4.6.1. 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 (itens de cestas básicas)**, 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 dos gêneros alimentícios (itens de cestas básicas) deverá ser efetuada no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, 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 no seguinte endereço: CRAS no "Fundo Social de Solidariedade" – localizado à Rua Eduardo Bueno Brandão, 382, Centro, CEP: 15.885-037, Novais-SP e CCI no prédio do Centro de Convivência do Idoso – localizado à Rua Antônio Blasques Romeiro, 370 , Centro, CEP: 15.885-007, Novais-SP.

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 da ata 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. Inspecionar 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.

6.7.3. 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.

6.7.4. 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 mantiver 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:

8.2.2.1. Identificação do Fornecedor e do Comprador (Município de Novais);
8.2.2.2. Data de emissão;
8.2.2.3. Descrição dos itens e quantidades, conforme especificações do Termo de Referência;
8.2.2.4. Preço unitário e total, conforme proposta da empresa e nota de empenho;
8.2.2.5. Dados da licitação (número do processo e do pregão eletrônico);
8.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
8.2.2.7. **Em caso de recursos vinculados/transferência federais e/ou estaduais, informar a Secretaria/Órgão, número do Convênio/Termo de Compromisso e ano.**

8.2.3. 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.

8.2.4. 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.

8.2.5. 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.

8.3.4. 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.

8.3.5. 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 será 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.