

TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO SOLICITANTE

Departamento de Educação (Cozinha Piloto)

1. OBJETO

Contratação de pessoa jurídica/empresa para fornecimento de carne bovina moída congelada no sistema IQF (Individually Quick Frozen), destinada ao preparo da alimentação escolar, **para atendimento aos alunos** das escolas municipais e da escola estadual, bem como aos beneficiários dos Projetos Mão Amiga, do NAAE (Núcleo de Atendimento Educacional Especializado), do Projeto Guri e da APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais), conforme condições, quantidades, prazos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.1 Especificações e Quantidades

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
01	2.525	KG	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2 KG.



1.2 Da Natureza do Objeto

(X) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme o Decreto Municipal nº 2.487, de 14 de agosto de 2023.

A natureza do objeto consiste na contratação de pessoa jurídica para aquisição de carne bovina moída congelada no sistema IQF, cujas características técnicas permitem sua definição objetiva por meio de especificações usuais de mercado, caracterizando-os como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

O fornecimento tem por finalidade garantir a continuidade e a qualidade da alimentação oferecida aos alunos das escolas municipais, da escola estadual, bem como aos atendidos pelos Projetos Mão Amiga, pelo NAE, pelo Projeto Guri e pela APAE, assegurando a adequada execução do Programa de Alimentação Escolar. Trata-se de itens essenciais, amplamente disponíveis no mercado, com padrões de qualidade e desempenho passíveis de descrição objetiva, o que possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, observados os princípios da eficiência, economicidade e do interesse público.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente necessidade consiste no fornecimento de carne, especificamente carne bovina moída congelada no sistema IQF (Individually Quick Frozen), destinada ao preparo da alimentação escolar dos alunos das escolas municipais, da escola estadual, dos Projetos Mão Amiga, do NAE, do Projeto Guri e da APAE, em estrita observância ao artigo 6º da Constituição Federal de 1988, que estabelece a alimentação como um direito social e pilar da dignidade humana.

Tal prerrogativa é reforçada pela Lei nº 11.947/2009, que disciplina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e define a merenda escolar como um direito do aluno e um dever do Estado. Nesse contexto, o Município assume a responsabilidade de garantir a oferta contínua de refeições adequadas, seguras e nutricionalmente equilibradas.

A presente contratação, voltada especificamente ao fornecimento de carne, justifica-se pela essencialidade do item na composição do cardápio escolar, sendo fonte primária de proteína de alto valor biológico, ferro heme e outros micronutrientes indispensáveis ao desenvolvimento físico, cognitivo e ao fortalecimento do sistema imunológico dos estudantes.

No que se refere à adoção do sistema IQF (Individually Quick Frozen) para o fornecimento da carne bovina, tal exigência se fundamenta em critérios técnicos, sanitários, logísticos e operacionais amplamente reconhecidos. O processo IQF consiste no congelamento rápido e individualizado das peças, o que preserva de forma mais eficiente as características



sensoriais (cor, textura e sabor), bem como o valor nutricional do alimento, reduzindo significativamente a formação de cristais de gelo que comprometem a estrutura da carne.

Além disso, o congelamento individualizado proporciona maior segurança alimentar, uma vez que minimiza o risco de contaminação cruzada e permite o manuseio fracionado do produto, evitando recongelamento indevido e desperdícios. Essa característica é especialmente relevante no ambiente escolar, onde o preparo das refeições ocorre em escala e de forma parcelada, exigindo praticidade, padronização e controle rigoroso das condições higiênico-sanitárias.

Sob o aspecto logístico e econômico, o sistema IQF contribui para a otimização do armazenamento e da distribuição, ampliando a vida útil do produto sem a necessidade de adição de conservantes, além de possibilitar melhor controle de estoque e redução de perdas, atendendo aos princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Ademais, a exigência de produtos com padrões adequados de qualidade, procedência certificada e atendimento às normas sanitárias vigentes está alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e dos órgãos de saúde pública, que priorizam a oferta de alimentos seguros e de qualidade aos estudantes.

Dessa forma, ao assegurar o fornecimento de carne, especialmente com a utilização de tecnologia IQF para a carne bovina, a Administração Pública não apenas cumpre sua obrigação legal, mas também adota uma solução tecnicamente superior, que promove a segurança alimentar, a qualidade das refeições e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Portanto, a presente contratação reflete o compromisso da municipalidade com a continuidade do serviço público essencial, a excelência na alimentação escolar e a promoção da dignidade e igualdade de acesso a uma nutrição adequada para todos os estudantes das escolas municipais, da escola estadual, dos Projetos Mão Amiga, do NAAE (Núcleo de Atendimento Educacional Especializado), do Projeto Guri e da APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais).

3. DOS PARÂMETROS

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

() Sim

(X) Não



Justificativa: A não adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) nesta contratação é justificada pela natureza emergencial e temporária da necessidade, uma vez que os documentos necessários para o início de um processo de licitação de maior vulto ainda não estão concluídos. O SRP, por sua vez, destina-se a contratações de fornecimento contínuo ou de longo prazo, o que não se aplica ao caso em questão. Para garantir o fornecimento imediato e temporário de carne bovina moída congelada pelo processo IQF (Individually Quick Frozen), optou-se pela aquisição imediata por meio de dispensa de licitação, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, até que o processo licitatório formal seja devidamente finalizado.

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014)?

Sim

Não

Justificativa: Em conformidade com o artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, será assegurado tratamento diferenciado às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), com o objetivo de promover a inclusão e o fortalecimento desses negócios. Ressalta-se que a presente contratação se dará por dispensa de licitação, justificando-se não apenas pela observância das hipóteses legais aplicáveis, mas também em razão do seu baixo valor, o que autoriza a adoção de procedimento mais célere, sem prejuízo da isonomia, da vantajosidade e da eficiência na contratação pública.

3.3. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

Vistoria obrigatória

Vistoria facultativa

Não será exigida vistoria.

Justificativa: A necessidade de vistoria não se aplica ao objeto, que se trata de simples fornecimento de gênero, cujas regras estabelecidas para entrega já se mostram suficientes para subsidiar a formulação de propostas.

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

Sim



Não

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

Sim

Não

3.6. Será admitida a subcontratação?

Sim

Não

Justificativa:

A subcontratação, ainda que parcial, pulveriza a responsabilidade pela execução contratual e dificulta a fiscalização direta por parte deste órgão. Tratando-se de insumo destinado ao consumo humano, a rastreabilidade integral da cadeia de suprimentos é indispensável. A permissão para que terceiros não avaliados forneçam os produtos compromete a segurança jurídica e a integridade do controle sanitário.

3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

Sim

Não

Justificativa: Trata-se da aquisição de um único item, não havendo, portanto, necessidade de agrupamento em lotes.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços)?

Sim

Não

4.2. Será exigida amostra do(s) produto(s) ou demonstração do(s) serviço(s)?

Sim



Não

Justificativa: Não será solicitada amostra, em razão de que as informações contidas no rótulo e embalagem do produto já se mostram suficientes para análise.

4.3. Será exigida prova de conceito?

Sim

Não

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

Sim

Não

4.5. Será exigida garantia de proposta?

Sim

Não

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os seguintes requisitos, em conformidade com os arts. 63 a 69 da **Lei nº 14.133/2021**, observadas as disposições específicas deste Termo de Referência.

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

O licitante deverá apresentar documentação que comprove sua existência legal e a representação jurídica de seus administradores, conforme o tipo societário:

(a) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que tenha validade em todo o território nacional;

(b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

(c) Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade será verificada no sítio eletrônico oficial do Governo Federal;



- (d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado e registrado na Junta Comercial competente, com identificação de seus administradores;
- (e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União, nos termos da Instrução Normativa DREI nº 77/2020;
- (f) Sociedade simples: ato constitutivo registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhado de documento que comprove a representação legal;
- (g) Filial, sucursal ou agência: ato constitutivo registrado no órgão competente, com averbação no registro da matriz;
- (h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com ata de aprovação e registro regular na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, observando-se o disposto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

Observação: Todos os documentos deverão estar acompanhados de suas alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- (a) Prova de inscrição no CNPJ;
- (b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto deste Termo de Referência;
- (c) Certidão conjunta negativa ou positiva com efeito de negativa de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União;
- (d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do proponente;
- (e) Certidão de regularidade do FGTS;
- (f) Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT.

5.2.1. Regularidade Fiscal das ME e EPP:

Nos termos dos arts. 42 a 43 da Lei Complementar nº 123/2006, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida somente para a formalização da contratação.



Nas contratações diretas por dispensa de licitação, as ME/EPP deverão apresentar toda a documentação exigida, ainda que contenha restrições, sendo-lhes assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização após a convocação para formalização da contratação. A inércia implicará a perda do direito à contratação, podendo a Administração convocar o fornecedor subsequente.

5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(a) Certidão negativa de feitos sobre falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, conforme art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(a) Prova de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto, mediante atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome do proponente, que comprove(m) o fornecimento de produto de natureza similar ao descrito neste Termo de Referência.

5.4.1. Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial do fornecedor, desde que comprovem o fornecimento compatível com o objeto.

5.4.2. O Município reserva-se o direito de realizar diligências para verificação de autenticidade e veracidade dos documentos apresentados, podendo requisitar cópia do contrato que deu origem ao atestado, notas fiscais e demais comprovantes pertinentes.

6. DO CONTRATO

6.1. Instrumento Contratual

- () Somente por assinatura de contrato
- () Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica
- (X) Empenho/Autorização de Fornecimento

Justificativa: Será formalizado contrato, e as entregas serão realizadas de forma fracionada e imediata, de modo a assegurar o adequado suprimento da demanda.

6.2. VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação será de 12 meses, contados da assinatura do Contrato pela Autoridade Superior, conforme dispõe o art. 105 da Lei nº 14.133/2021.



A vigência abrangerá o período necessário à entrega, recebimento definitivo, conferência e pagamento do objeto, podendo ser prorrogada mediante termo aditivo, se devidamente justificada e autorizada pela Autoridade Superior.

6.3 DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E EXECUÇÃO

A entrega do insumo deverá ser realizada exclusivamente na Cozinha Piloto Municipal, localizada em endereço a ser informado no instrumento de ordem de fornecimento. Fica expressamente proibida a entrega em outros setores, departamentos ou quaisquer locais distintos da Cozinha Piloto, salvo mediante autorização formal ou por escrito do setor responsável.

É de inteira responsabilidade do fornecedor garantir que a entrega seja realizada no local correto, não sendo admitidas justificativas de erro de destino, logística ou orientação inadequada de terceiros.

A entrega será efetuada de maneira parcelada, obedecendo às requisições encaminhadas pelo setor responsável. Cada entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal e do respectivo documento de transporte, assegurando a rastreabilidade dos produtos fornecidos.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas, protegendo a integridade do alimento, garantindo sua conservação e evitando contaminação. Cada embalagem deverá ser etiquetada, contendo as informações obrigatórias de rotulagem, tais como: descrição do produto, data de fabricação, validade, lote, procedência e instruções de armazenamento e manuseio.

No ato do recebimento, será realizada conferência rigorosa de:

- Quantidade entregue em relação ao pedido;
- Integridade das embalagens;
- Temperatura do produto, especialmente para carnes congeladas, garantindo que estejam dentro dos parâmetros ideais de armazenamento;
- Conformidade com a requisição enviada, verificando tipo e qualidade do produto.

O descumprimento de quaisquer das exigências acima implicará em:

- a) Recusa imediata do recebimento dos produtos;
- b) Aplicação das penalidades previstas no aviso de Dispensa de Licitação e na legislação vigente, assegurando o cumprimento das normas de qualidade, segurança alimentar e eficiência na execução do serviço.



Estas medidas têm como objetivo garantir a segurança alimentar dos estudantes, evitar desperdícios, assegurar a rastreabilidade e o controle de qualidade dos produtos, além de manter a regularidade do fornecimento de merenda escolar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Os produtos serão supervisionados pelo funcionário designado(a) da Cozinha Piloto, o(a) qual certificará o critério de qualidade do mesmo a ser consumido.

A contratada deverá executar o objeto em estrita conformidade com as condições estabelecidas neste instrumento e na legislação aplicável, responsabilizando-se pela qualidade, segurança e regularidade do fornecimento, bem como pelo fiel cumprimento das exigências de transporte, entrega e prazos, observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

a) Realizar o transporte dos alimentos em veículos adequados, higienizados, isentos de resíduos ou produtos que possam expor à contaminação física, química e/ou biológica.

b) Os produtos deverão ter, na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer, com a data de fabricação e prazo de validade impressa em cada embalagem.

c) Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos de seu estabelecimento até o local determinado pela Cozinha Piloto de Salto Grande, bem como pelo seu descarregamento, e pelo ônus decorrente de despesas com transporte, extravios e danos acidentais no trajeto.

d) Atender todos os pedidos de fornecimento efetuados, durante a vigência do contrato. Comunicar a Cozinha Piloto toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.

e) Efetuar o fornecimento conforme condições estabelecidas.

f) Cumprir os prazos de entrega pactuados.

6.3.1. PRAZO DE ENTREGA

O prazo máximo para entrega dos materiais será de 3 a 5 dias corridos, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF) emitida pela **gestora do contrato designado pela autoridade** de Salto Grande/SP.

Os materiais deverão ser entregues integralmente, observadas as quantidades e especificações descritas neste Termo de Referência, sendo vedadas entregas parciais, salvo autorização expressa pela Cozinha Piloto.

6.3.2. LOCAL, HORÁRIO E ENDEREÇO DE ENTREGA

Local: Cozinha Piloto – Divisão de Alimentação e Nutrição de Salto Grande

Endereço: Rua Padre José de Anchieta, nº 524 – Vila São João – CEP 19920-064 – Salto Grande/SP.

Horário: De segunda a sexta-feira, das 06h00 às 14h00.

6.3.3. O recebimento dos materiais será realizado por servidor designado, que efetuará a conferência das quantidades, especificações técnicas e condições de transporte, nos termos do **art. 140, inciso II, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021**.

6.4. FORMA DE RECEBIMENTO

6.4.1. Em conformidade com o art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas:

a) Recebimento provisório: será realizado de forma sumária pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, mediante conferência imediata dos volumes e verificação preliminar da conformidade dos materiais entregues com o Termo de Referência.

b) Recebimento definitivo: será efetuado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento de todas as exigências contratuais, técnicas e quantitativas, após a conferência final do item e aceitação formal.

6.4.2. O objeto poderá ser rejeitado total ou parcialmente, quando verificada desconformidade com as especificações contratuais, obrigando-se o fornecedor a realizar a substituição imediata, às suas expensas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.4.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e técnica do contratado pela qualidade, segurança e funcionalidade dos materiais, nos limites estabelecidos pelo contrato e pela legislação aplicável.

6.4.4. Eventuais testes ou ensaios técnicos para aferição da conformidade do item, se necessários, correrão por conta do contratado, salvo disposição diversa expressa no contrato, conforme o § 4º do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

6.5. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes dos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021?



Não

Sim

Justificativa:

Em razão do baixo valor estimado da contratação e da natureza simples do fornecimento, não se faz necessária a exigência de garantia de execução, preservando-se a competitividade e a proporcionalidade entre o objeto e as obrigações acessórias.

6.6. GARANTIA DO PRODUTO, SUBSTITUIÇÃO E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

6.6.1. Os produtos fornecidos, especificamente a carne bovina moída congelada no sistema IQF, deverão ser de primeira qualidade, frescos ou adequadamente congelados, provenientes de estabelecimentos legalmente habilitados e inspecionados pelos órgãos competentes, e atender integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, incluindo padrões de corte, teor de gordura, integridade das embalagens, rotulagem, condições de armazenamento e temperatura adequada, garantindo a segurança alimentar e a qualidade nutricional para a merenda escolar.

6.6.2. O fornecedor responderá pela qualidade, procedência e conformidade dos produtos entregues, comprometendo-se a substituir, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, em caso de apresentar irregularidades.

6.6.3. A Administração poderá reter o pagamento até que o item substituído seja integralmente fornecido, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos arts. 156 e 157 da Lei nº 14.133/2021.

6.7. Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo

Não

Sim

Inaplicável

Justificativa: Os produtos objeto desta aquisição são carnes bovina moída IQF, classificadas como gênero alimentício por ser insumo destinado ao preparo das refeições escolares, e como material de consumo, pois é utilizado integralmente no processo de produção da merenda, sem caráter durável, atendendo à demanda nutricional dos alunos das escolas municipais e da escola estadual.

6.8 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

6.8.1. Da Contratada

A empresa vencedora obriga-se a:

- a) fornecer o objeto deste Termo de Referência em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas;
- b) entregar os produtos dentro do prazo e local definidos, observando as normas de segurança e as condições adequadas de transporte, descarga e manuseio;
- c) responsabilizar-se integralmente pela qualidade, procedência e autenticidade dos produtos fornecidos, ainda que não seja a fabricante, respondendo solidária e objetivamente por eventuais vícios, defeitos ou incorreções verificadas;
- d) substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos que apresentarem defeitos, vícios ou divergências, seja por motivo de fabricação, transporte ou acondicionamento inadequado, tão logo notificada pela Administração;
- e) corrigir de imediato as irregularidades constatadas pela fiscalização no ato da entrega, providenciando os ajustes necessários sem ônus adicional para a Administração;
- f) apresentar, sempre que solicitado, catálogos, fichas técnicas, certificados de origem ou outros documentos que comprovem a conformidade e a procedência dos produtos fornecidos;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente o objeto contratado, salvo autorização prévia e expressa da Administração, sob pena de rescisão contratual;
- h) manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- i) responsabilizar-se por quaisquer danos materiais ou pessoais causados à Administração ou a terceiros por seus empregados, prepostos ou agentes, decorrentes de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança;
- j) suportar todas as despesas e encargos de natureza tributária, previdenciária, trabalhista, fiscal ou civil incidentes sobre o fornecimento do objeto, isentando a Administração de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária;
- k) manter endereço eletrônico (e-mail) e telefone válidos para comunicações oficiais durante toda a vigência contratual, devendo informar imediatamente qualquer alteração;

l) atender, com presteza, às notificações e solicitações da Cozinha Piloto Municipal, bem como às orientações de servidores designados para o acompanhamento e fiscalização contratual.

6.8.2. Da Contratante (Administração Municipal)

a) acompanhar e fiscalizar o fornecimento, verificando o cumprimento das condições contratuais quanto à qualidade, quantidade e prazo, nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021;

b) comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência que possa afetar a regular execução do contrato, registrando as falhas e determinando as providências corretivas necessárias;

c) rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues fora das especificações, procedendo à devolução imediata, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

d) lavrar os termos de recebimento provisório e definitivo, conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021, e registrar eventuais irregularidades constatadas;

e) efetuar o pagamento à contratada na forma, prazos e condições previstos no aviso de dispensa de licitação e no contrato;

f) verificar o cumprimento das obrigações acessórias da contratada, especialmente quanto à manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal;

g) aplicar as sanções administrativas cabíveis, em caso de inexecução parcial ou total do contrato, nos termos dos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021;

h) fornecer as informações e esclarecimentos necessários à adequada execução do contrato;

i) adotar medidas para assegurar o cumprimento fiel do ajuste, promovendo o registro e arquivamento de todas as ocorrências relevantes no processo administrativo.

6.9. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

6.9.1. Gestor do Contrato:

Nome: Viviane Aparecida de Almeida Barger

CPF: 315.547.368-11

Cargo: Chefe da Divisão de Nutrição e Alimentação

Atribuições: acompanhar e supervisionar a execução contratual, emitir relatórios e encaminhar eventuais ocorrências à autoridade superior.



6.9.2. Fiscal Técnico do Contrato:

Nome: Arlete Pelizário

CPF: 158.267.478-70

Cargo: Oficial Administrativo

Atribuições: acompanhar o recebimento dos materiais, verificar a conformidade técnica com o Termo de Referência e elaborar relatório circunstanciado de recebimento.

A fiscalização será exercida nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade exclusiva da contratada pela execução integral do objeto.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Prazos

(a) Prazo para recebimento definitivo:

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total e a conferência do objeto pela Divisão de Nutrição e Alimentação, mediante termo de recebimento definitivo, conforme o art. 140, II, "b", da Lei nº 14.133/2021.

(b) Prazo de liquidação da despesa:

A liquidação do documento fiscal será realizada em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscal do contrato.

Observação: Se for constatada qualquer irregularidade no documento fiscal, a contratada será notificada para correção ou substituição no prazo de 02 (dois) dias úteis. O prazo para pagamento será recontado a partir da data da reapresentação regular da documentação fiscal.

(c) Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da liquidação do documento fiscal.

8. DO VALOR ESTIMADO

A presente contratação está estimada com base nos valores unitários obtidos em pesquisa de mercado, realizada junto a fornecedores do ramo, conforme o disposto no art. 23, da Lei nº 14.133/2021.

Os valores apresentados abaixo resultam do cruzamento das cotações analisadas e representam referência de mercado idônea e atualizada, adotada para fins de elaboração do orçamento estimativo:

Item	Descrição	Qtd.	Valor médio unitário (R\$)	Valor médio total (R\$)
01	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2 KG.	2.525	25,93	65.481,58

VALOR GLOBAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 65.481,58 (SESSENTA E CINCO MIL, QUATROCENTOS E OITENTA E UM REAIS E CINQUENTA E OITO CENTAVOS).

Os valores acima refletem parâmetros médios de mercado e servirão como referência para o julgamento de propostas, assegurando a economicidade, a vantajosidade e a aderência à realidade regional e nacional de preços para fornecimento de carne bovina moída congelada no sistema IQF, destinadas ao preparo da alimentação nas escolas municipais, na escola estadual, nos projetos Mão Amiga, no NAAE, no Projeto Guri e na APAE.

9. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Nº da Ficha: 0060
 02.00.00 - Prefeitura Municipal
 02.04.00 - Departamento Municipal de Educação
 02.04.01 - Departamento Municipal de Educação
 12.306.0003.2006 – Manutenção da Merenda Escolar
 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
 01 – Tesouro

10. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

10.1. Do critério adotado

O julgamento das propostas observará o critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando-se o menor valor total resultante do produto entre o preço unitário ofertado e a quantidade estimada.

Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço global, **DESDE QUE ATENDA INTEGRALMENTE ÀS ESPECIFICAÇÕES** constantes deste Termo de Referência e demais exigências do aviso de dispensa de licitação.

10.2. Da análise de conformidade

As propostas serão avaliadas quanto à conformidade técnica, considerando o atendimento integral às especificações do gênero alimentício objeto desta contratação, especificamente à carne bovina moída congelada no sistema IQF (Individually Quick Frozen), observadas as condições de qualidade, conservação, embalagem, transporte e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

A inobservância dos requisitos mínimos definidos implicará a desclassificação da proposta, nos termos do art. 59, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

10.3. Do desempate

Em caso de empate entre microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar-se-á o procedimento previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, garantindo-se o direito de preferência, mediante comprovação das condições de enquadramento e regularidade fiscal no momento da contratação.

Persistindo o empate, o desempate será realizado conforme os critérios sucessivos estabelecidos no art. 60, da Lei nº 14.133/2021.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

As informações e elementos técnicos constantes deste Termo de Referência são suficientes para subsidiar a contratação pretendida, estando de acordo com o planejamento prévio e com os requisitos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

12. INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

Responsável: Julia dos Santos Silva

Cargo: Agente de Contratação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SALTO GRANDE
ESTADO DE SÃO PAULO

POLO DE TURISMO E DESENVOLVIMENTO



E-mail: licitacao.saltogrande@gmail.com

Telefone institucional: (14) 3378-9600

Salto Grande, 14 de abril de 2026.

Viviane Aparecida de Almeida Barger
Chefe da Divisão de Nutrição e Alimentação