TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrutigranjeiros perecíveis conforme condições, quantidade e demais especificações constantes neste Termo de Referência.

1.1. Classificação do bem ou serviço

Considerando as definições constantes nos incisos XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVIII e XXI do art. 6º da Lei 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como bem comum.

Não se trata ainda de bens de luxo nos termos do art. 20 da Lei 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A merenda escolar é um direito dos alunos e deve ser atendida de forma contínua e eficiente. A aquisição de hortifrutigranjeiros frescos e de qualidade é essencial para a alimentação saudável dos alunos de modo a atingir padrões de qualidade e segurança alimentar.

A inclusão de hortifrutigranjeiros na merenda escolar contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos, impactando positivamente na saúde e no desenvolvimento das crianças, assim, a presente demanda, visa garantir uma merenda escolar de qualidade, eficiente e em conformidade com as necessidades da comunidade escolar de Cordeirópolis.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

HORTIFRUTIGRANJEIRO			
ITEM	**DESCRIÇÃO DO OBJETO**	**QUANT.**	**UNID.**
1.	ALFACE CRESPA EXTRA	**300**	UNID
2.	ALHO NACIONAL	**160**	KG
3.	BANANA NANICA	**1.000**	KG
4.	BATATA BINGE	**800**	KG
5.	BETERRABA NACIONAL	**130**	KG
6.	CEBOLA NACIONAL	**400**	KG
7.	CENOURA NACIONAL	**250**	KG
8.	CHEIRO VERDE	**125**	MÇ
9.	CHUCHU COMUM	**100**	KG
10.	COUVE COMUM	**130**	MÇ
11.	LARANJA PERA	**620**	KG
12.	LIMÃO TAITI	**50**	KG

13.	MAÇÃ GALA	**1.500**	KG
14.	MAMÃO FORMOSA	**250**	KG
15.	MANDIOCA GRAUDA	**200**	KG
16.	MANDIOQUINHA EXTRA	**190**	KG
17.	MELANCIA NACIONAL	**1.100**	KG
18.	OVOS BRANCOS	**1.000**	DZ
19.	PEPINO CAIPIRA	**140**	KG
20.	TOMATE NACIONAL	**300**	KG

3.1 Descrições dos produtos detalhado

ALFACE CRESPA
DESCRIÇÃO: alface crespa, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, excesso de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfícies externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente. Classificação Extra Grande A, segundo tabela de padrão mínimo de qualidade e de tamanho – CEAGESP.

ALHO NACIONAL
DESCRIÇÃO: alho nacional, de primeira qualidade, grande, com diâmetro equatorial maior que 60mm, com preenchimento do bulbo não inferior a 50%, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado ou com perfuração de praga; devendo atender ao disposto na legislação vigente.

BANANA NANICA
DESCRIÇÃO: banana nanica extra, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do transporte e manuseio, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

BATATA BINGE
DESCRIÇÃO: batata binge comum, escovada, com diâmetro equatorial entre 25,0 a 41,0 mm, pequena e uniforme, sem defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, brotamento, rachadura, podridão, e/ou defeitos internos como coração oco, negro e mancha de chocolate; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfícies externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

BETERRABA NACIONAL (*BETA VULGARIS*)
DESCRIÇÃO: beterraba nacional, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 30,0 a 50,0mm, pequena e uniforme, sem defeitos como dano profundo, murcho, passado e podridão; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação.

CEBOLA NACIONAL
DESCRIÇÃO: cebola nacional, de primeira qualidade, média, com diâmetro equatorial entre 60 e 74mm, com mais de 70% da superfície do bulbo coberta pelo catafilo (película externa da cebola), para consumo fresco, sem estar brotada, com mancha negra(carvão) ou podridão; devendo atender ao disposto na legislação vigente.

CENOURA NACIONAL (*DAUCOS CAROTA I.*)
DESCRIÇÃO: cenoura nacional média, com comprimento entre 180 a 219 mm; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, tais como: dano mecânico, deformação, injúria, pragas,

lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão, mole; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

CHEIRO VERDE
DESCRIÇÃO: cheiro verde em maço de 500g (quinhentos gramas), de primeira qualidade, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

CHUCHU COMUM (*SECHIUM EDULE SW*)
DESCRIÇÃO: chuchu comum, de primeira qualidade, para consumo fresco, aspecto verde claro, tamanho médio, com peso entre 250g e 449g; sem defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, tais como dano profundo, fibroso e podridão, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

COUVE COMUM
DESCRIÇÃO: couve comum em maço de 500g (quinhentos gramas), de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, excesso de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

LARANJA PÊRA
DESCRIÇÃO: laranja pera fresca, de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

LIMÃO TAITI
DESCRIÇÃO: limão Taiti fresco, de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

MAÇÃ GALA
DESCRIÇÃO: maçã gala nacional, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

MAMÃO FORMOSA
DESCRIÇÃO: mamão formosa extra, de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

MANDIOCA
DESCRIÇÃO: mandioca nacional graúda, de primeira qualidade; fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

MANDIOQUINHA
DESCRIÇÃO: mandioquinha nacional extra, de primeira qualidade; fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

MELANCIA NACIONAL
DESCRIÇÃO: melancia redonda graúda, de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo atender ao disposto legislação vigente.

OVOS BRANCO EXTRA
DESCRIÇÃO: Ovos brancos de aves sadias. Devem apresentar casca limpa e intacta e ser isento de rachaduras.

EMBALAGEM: bandeja com 12 (dose) unidades, revestida com plástico filme. A embalagem deve conter todas as informações conforme legislação vigente

PEPINO CAIPIRA
DESCRIÇÃO: pepino caipira, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isenta de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, excesso de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

TOMATE NACIONAL
DESCRIÇÃO: tomate nacional especial, de primeira qualidade, polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, excesso de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.

3.3. Embalagem

Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem da legislação vigente.

3.3.1 Embalagem (somente para ovos): Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na legislação vigente. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

3.3.2 Rotulagem (somente para ovos): O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a) Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
b) Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
c) Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
d) Conteúdo líquido;
e) Condições de armazenamento;
f) Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
g) Número de registro do produto no órgão competente.

3.3.3 Observações (somente para ovos):

a) A impressão do subitem data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

b) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

3.4 Transporte e entregador

Deverão obedecer aos parâmetros indicados na legislação vigente.

O transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado, sendo que os produtos deverão apresentar temperatura entre 04 e 10°C, conforme portaria CVS-5 de 09/04/2013. Durante a entrega nas unidades escolares, a licitante vencedora deverá disponibilizar uma balança eletrônica calibrada para conferência da quantidade entregue.

A empresa vencedora deverá entregar no Departamento de Alimentação Escolar o Certificado de Vistoria do Veículo, emitido pelo órgão competente, caso o mesmo não esteja integrado ao Certificado de Vistoria da Empresa. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, deverá vir acompanhado de documento emitido pelo órgão competente, que autorize o transporte de alimentos.

3.4.1 Transporte e entregador (somente para ovos): Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 9 de abril de 2013.

3.5 Avaliação da qualidade

As avaliações da qualidade dos produtos serão efetuadas, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Secretaria de Educação julgar necessário.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do presente processo licitatório, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

3.5.1 Avaliação da qualidade (somente para ovos):

A avaliação da qualidade do produto em questão, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Termo de Referência serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Alimentação Escolar julgar necessário. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 horas, sendo aceita pela administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis. Para avaliação de qualidade poderá ser solicitado, pela contratante, exames bromatológicos e laudos que comprovem as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, para análise de alimentos por laboratórios credenciados, conforme Artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/93, estes deverão ser apresentados com data de validade não superior a 12 (doze) meses. Para os exames e laudos, estes poderão ser solicitados pela Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a qualquer tempo, desde que estejam dentro do prazo de validade do produto apresentado e correrá por conta e risco da licitante vencedora. Constatada a irregularidade os itens deverão ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data da comunicação por escrito.

3.6. Subcontratação

A subcontratação integral do objeto é expressamente proibida. Contudo, permite-se a subcontratação de forma restrita, limitando-se à parte relacionada à logística indispensável para a entrega adequada do produto. A montagem, manutenção em acionamento de garantia, se for o caso e de eventuais serviços acessórios que não representem a parcela principal do fornecimento também poderá ser objeto de subcontratação desde que previamente autorizado pelo gestor do contrato, devendo a subcontratada:

- Ter as qualificações técnicas adequadas para a realização dos serviços acessórios, de acordo com os requisitos legais eventualmente aplicáveis;
- Atender aos requisitos previstos neste Termo de Referência.

A subcontratação não gera relação do Contratante com as empresas subcontratadas, sendo plena a responsabilidade da Contratada pelo cumprimento de todas as obrigações, principais e acessórias, decorrentes da contratação, nos termos dos artigos 121 e 122 da Lei nº 14.133/2021.

3.7. Garantia Contratual:

Não se aplica.

3.8. Garantia do produto ou assistência técnica

Não se aplica.

4. PRAZO DA AQUISIÇÃO

A aquisição será total e imediata.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

A entrega será realizada nas unidades Escolares do município, havendo a necessidade de apresentação dos produtos na Secretaria de Educação para a liberação das entregas.

A ordem de fornecimento será encaminhada por e-mail;

A ordem de fornecimento será enviada com antecedência de até 05(cinco) dias da data de entrega dos produtos, de acordo com o cronograma de entrega previamente definido pela secretaria solicitante.

A entrega poderá ocorrer de segunda à sexta-feira das 07:30 as 16:00h, conforme solicitação **Autorização de Fornecimento** pela unidade requisitante;

A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco do Fornecedor, especialmente quanto aos procedimentos de transporte, carga e descarga;

Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características deles, como também a sua qualidade, especificadas no termo de referência;

Os produtos deverão ser entregues, mediante **AGENDAMENTO PRÉVIO**, nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Educação, localizada à Rua Toledo Barros, nº115 – Centro - Cordeirópolis/SP - CEP: 13490-021 – Telefone: (19) 3556-9110, nas quantidades indicadas nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s);

Não serão recebidos os produtos que chegarem fora agendamento estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura.

5.1 Locais de Entrega

C.E.I. "LILIA INÊS THIRION VITTE", Rua Laurentino Fonseca, 640, Vila Santo Antonio;
C.E.I. "UARDE A. DE CAMPOS TOLEDO", Rua Lourenço E. Mazutti, 777, Jd José Corte;
C.E.I. "LEONOR RODRIGUES MARCICANO", Rua Camilo Botechia, 232, Vila São José I;
C.E.I. "LEONOR FORTUNATO", Rua Ulisses Gardezani, 1477, Jd Cordeiro;
C.E.I. "MARTHA SALIBE ABRAHÃO", Rua José Oliva Del Teso, 657, Jd Progresso;
C.E.I. "MARIA MINATEL PERUCHI", Rua Presidente Castelo Branco, 1670, Jd Eldorado;
C.E.I. "MILTON VITTE", Rua Uarde A. de Campos Toledo, 625, Jd. São Francisco;
C.E.I. "JENNY PEREIRA CAMARGO", Rua Ângelo Zaros, 640, Jd. Lise;
E.M.E.I.E.F. "PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA", Rua Padre Santo Armelim, 269, Jardim Planalto;
E.M.E.I.E.F. "MARIA NAZARETH S. LORDELLO", Rua São João Evangelista, 501, Vila São José I;
E.M.E.I.E.F. "PROF GERALDO APP. ROCHA", Rua dos Cravos, 145, Jd Eldorado;
E.M.E.I.E.F. "MARIA AP. PAGOTO MORAES": Rua Galdino de Souza Barboza, 400, Jd. Cordeiro;
E.M.E.I.E.F. "PROF. JORGE FERNANDES", Rod. SP 316, Bairro Cascalho;
E.E/E.M.E.F. "CEL JOSÉ LEVY", Rua Visconde do Rio Branco, 417, Centro;
E.E. "JAMIL A SAAD", Rua Carlos Gomes, 839, Centro;
E.E. "PROF. ODÉCIO LUCKE", Av. Ana R. Alves, Jd Progresso;
A.P.A.E., Rua Lourenço E. Mazutti, 664, Vla Olimpia;
C.A.P. – Centro de Apoio Psicopedagógico, Rua Dr. José Luis Cembranelli, nº 421 Vila Nossa Senhora Aparecida – Cordeirópolis;
Projeto Escola do Futuro (Escola Amália) Rua Padre Santo Armelim, 420, Jardim Planalto, Cordeirópolis - SP.

5.2 Obrigações do Fornecedor:

Cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, bem como aquelas constantes em sua proposta comercial, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a

descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

Manter durante toda a execução, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade;

Arcar com as despesas decorrentes de ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto, quando necessário, nos termos do §4º do art. 140 da Lei nº 14.133/2021

Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

Paralisar, por determinação da contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento deste termo;

Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021 e

Cumprir, com os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal;

5.3 Obrigações da Contratante:

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Fornecedor, de acordo com esse termo e seus anexos;

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

Notificar o Fornecedor, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no item fornecido, para que seja por ela substituído, no total ou em parte, às suas expensas;

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Fornecedor;

Efetuar o pagamento ao Fornecedor do valor correspondente ao fornecimento do item, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência;

Aplicar ao Fornecedor as sanções previstas na lei e no Edital nos termos do Decreto nº 6.811/2024;

Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Fornecedor, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do Fornecedor, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. GESTÃO DA AQUISIÇÃO

A presente aquisição será gerida pela Secretária Municipal de Educação a Sra. Érika Marin da Silva Guimarães, portadora do CPF nº 344.910.868-93 nos termos do inciso V do art. 16 do Decreto Municipal nº 6.811/2024 e quem compete designar o fiscal por ocasião da formalização da aquisição o responsável pelo acompanhamento da execução da aquisição nos termos.

A fiscalização será feita pela Nutricionista, a Sra. Caroline Jacinto Tetxner, portadora do CPF nº 344.858.428-27, nos termos do inciso V do artigo nº16 do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

Ao fiscal compete as atividades relacionadas no art. 13 do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

O objeto entregue será recebido:

a) Provisoriamente: de forma sumária pelo fiscal ou outro agente público, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;

b) Definitivamente: pelo gestor, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da data do recebimento provisório, após o resultado da análise qualitativa da conformidade do objeto com todas as condições previstas neste Termo de Referência e na proposta

Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação do Fornecedor, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o Fornecedor ser notificada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O recebimento definitivo não exime o Fornecedor de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues e, tampouco a desobriga de arcar com as despesas da elaboração de teste/laudo posteriormente, sempre que houver dúvida motivada sobre o atendimento das condições e especificações do Edital.

7. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias corridos**, contados da expedição do Atestado de Recebimento, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s), e correspondente às quantidades efetivamente entregues.

8. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecimento será realizado através de dispensa de licitação, conforme artigo 72, inciso II, da LF nº 14.133/2021, optando-se pelo critério de julgamento de menor preço por item, conforme disposto no artigo 33, inciso I da Lei nº 14.133/2021.

8.1. Qualificação Técnica (somente para ovos)

a) Certificado de Registro do Rótulo;
b) Registro do produto no órgão competente ou Declaração de isenção de registro;
c) Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
d) Ficha técnica do produto, assinada pelo RT (Responsável Técnico) da empresa;
e) Licença de funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
f) Certificado da vistoria do veículo, concedido pela autoridade sanitária (devendo obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 de 10/03/1999 - CVS);

OBS: A documentação técnica será exigida somente do licitante vencedor, no prazo de até 08(oito) dias úteis, da data do término da sessão da licitação, que será entregue ao Setor de Licitações, aos cuidados do Pregoeiro.

8.2. Qualificação Econômico-financeira

A empresa deverá apresentar certidão negativa de pedido de falência, expedida em data não anterior a 90 (noventa) dias corridos desta dispensa de licitação.

8.3. Participação de consórcio

Não serão admitidas empresas em consórcio uma vez que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional, suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste Termo de referência o que, diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto, opta-se com base no poder discricionário da Administração por manter a vedação, da participação de empresas em "consórcio" neste certame e, tampouco será exigida a garantia de proposta.

8.4. Garantia de proposta

Não se aplica.

8.5. Condições para assinatura

Não se aplica.

9. ESTIMATIVA DO PREÇO

O orçamento estimativo foi determinado mediante pesquisa de preços efetuada pela Administração na forma definida no art. 26 e seguintes do Decreto Municipal 6.811/2024.

O orçamento estimativo será utilizado para verificação da disponibilidade orçamentária e como parâmetro para fins de aceitabilidade das propostas no certame licitatório.

9.1. Justificativa da escolha dos fornecedores para obter os orçamentos

A seleção dos fornecedores para a solicitação dos orçamentos foram levando em consideração os seguintes critérios:

a) a experiência e a reputação do fornecedor, onde verificamos se o fornecedor possui experiência no fornecimento e boa reputação no mercado;

b) a capacidade de atendimento e estoque, onde verificamos se o fornecedor tem capacidade suficiente para atender a nossa demanda dentro do prazo necessário e a disponibilidade de estoque para atender às solicitações imediatas;

c) conformidades com normas técnicas, onde verificamos se os produtos atendem normas técnicas e especificações exigidas no termo de referência e edital de licitação;

d) preços competitivos, onde verificamos se o preço proposto é competitivo em relação ao mercado, levando em consideração a qualidade dos produtos oferecidos.

As escolhas dos orçamentos foram decorrentes de uma prévia pesquisa de mercado, o que nos permite inferir que os preços se encontram compatíveis com a realidade do mercado. Foram realizadas cotações de preços e os orçamentos não apresentam diferenças que venham influenciar na escolha, ficando assim estabelecido o critério do menor preço.

Na escolha dos fornecedores foram levados em consideração empresas que tragam preços competitivos e que se encontram habilitados para o fornecimento do material e considerando que são produtos que exigem uma entrega rápida, que não prejudique a qualidade e para que o problema possa ser sanado sem causar transtornos que consequentemente possam acarretar prejuízos posteriores.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Conforme reserva de dotação anexa a este processo, comprova-se a adequação orçamentária para a presente aquisição.

10.1. Fonte do recurso

As despesas decorrentes da referida aquisição ora licitada serão atendidas por dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2025 e seu respectivo de 2026 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

Para suportar a presente aquisição, deverão ser oneradas as seguintes dotações orçamentárias:

Despesa	Órgão	Econômica	Funcional	Fonte	Ação	Cód. De Aplicação
00905	02.01.00	3.3.90.30.00	12 362 0222	05	2055	2330000
01626	02.01.00	3.3.90.30.00	12 361 222	05	2006	2850000

11. JUSTIFICATIVA DA INEXISTÊNCIA DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

O referido processo não consta com a elaboração do estudo técnico preliminar (ETP), visto que se tratar de uma demanda conhecida e repetitiva, conforme pregões já realizados nº084/2019, 046/2021 e 007/2023, e sem alternativa no mercado e que não gerarão despesas correlatas e/ou interdependentes, sendo facultativo, conforme dispões o artigo 21, inciso II, letra “b” do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

As especificações técnicas contidas no presente memorial/termo de referência não conduzem a determina marca ou fornecedor.

Cordeirópolis, 09 de maio de 2025.

ERIKA MARIN DA SILVA GUIMARAES:34491086893

Assinado digitalmente por ERIKA MARIN DA SILVA GUIMARAES:34491086893
DN: cn=ERIKA MARIN DA SILVA GUIMARAES:34491086893, c=BR, o=ICP-Brasil, ou=19116390000198, email=profa.erikamg@gmail.com
Motivo: Concordo com os termos definidos, assinando este documento
Data: 2025.05.08 17:09:08 -03'00'

Erika Marin da Silva Guimarães
Secretária Municipal de Educação