



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

1.1. Descrição do objeto: Provável e futura **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS**, destinados ao consumo diário das Unidades Escolares, para composição da merenda escolar com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender aos estudantes da Rede Municipal de Educação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, no sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, cujos quantitativos, especificações mínimas do objeto e demais condições gerais para o fornecimento estão descritas neste Termo de Referência, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, para o ano letivo de 2025, **por um período de 12 meses**.

1.2. Especificações do objeto

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE E DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Açafrão da terra (cúrcuma): em pó, íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico. Embalagem contendo 500 gramas.	Pacote	129
02	<ul style="list-style-type: none"> • Açúcar refinado, de 1ª qualidade, refinado amorfo, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% de p/p e umidade máxima de 0,3% de p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1 kg. 	Pacote	15.446
03	Adoçante de sucralose: líquido, de 1ª qualidade, ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. Não contém glúten. Embalagem mínima de 75 ml.	Vidro	56
04	Amido de milho: de 1ª qualidade, produto amiláceo, extraído do milho, cor branca, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g.	Pacote	2.622
05	Arroz , de 1ª qualidade, tipo agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionados em embalagem de polietileno, atóxica, limpas e não violadas, lacradas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5 kg.	Pacote	14.987
06	Azeite de oliva EXTRA VIRGEM: em vidro escuro, acidez máxima de 0,5%, índice de peróxidos máximo de 20 mEq/kg - 500 ml. Embalagem de 500ml.	Vidro	299
07	Biscoito de arroz: integral, sem glúten. Embalagem contendo 150g.	Pacote	1.660
08	Biscoito com sal tipo cream cracker: de 1ª qualidade, de textura crocante, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, amido; emulsificante, melhorador de farinha, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos; tendo explícito na embalagem que não contém gordura trans (zero gordura trans), com validade mínima de 5 meses na data da entrega. Embalagem de mínimo 350g.	Pacote	13.728

09	Biscoito tipo doce, tipo maisena: de 1ª qualidade, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, tendo explícito na embalagem que não contém gordura trans (zero gordura trans), sem colesterol, sem lactose, com validade mínima de 5 meses na data da entrega. Embalagem de mínimo 350g.	Pacote	13.728
10	Biscoito tipo rosquinha, sabor banana com canela: de 1ª qualidade, textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Embalagem de mínimo 300g.	Pacote	10.297
11	Biscoito tipo rosquinha, sabor chocolate: de 1ª qualidade, textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Embalagem de mínimo 300g.	Pacote	10.297
12	Biscoito tipo rosquinha, sabor coco: de 1ª qualidade, textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Embalagem de mínimo 300g.	Pacote	10.297
13	Biscoito tipo rosquinha, sabor leite: de 1ª qualidade, textura crocante, com odor, sabor e cor característicos. Embalagem de mínimo 300g.	Pacote	10.297
14	Cacau em pó natural, 100% cacau, alcalino: de 1ª qualidade, 100% cacau, alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcares, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans e sem lactose. Embalagem de 500g.	Pacote	2.284
15	Canjica branca: de 1ª qualidade, canjica de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros. Embalagem de 500g.	Pacote	2.284
16	Coco ralado: desidratado, integral, de 1ª qualidade, produto 100% natural, sem adição de açúcar , sem a extração do leite, garantindo seu valor nutricional e sabor. Embalagem de 100g.	Pacote	2.105
17	Creme de leite: de 1ª qualidade, creme de leite leve UHT com 17% de gordura homogeneizado, contendo creme de leite, leite em pó desnatado e estabilizante. Embalagem de 200g.	Caixa	6.274
18	Ervilha seca partida: de 1ª qualidade, grupo II, tipo 2; o produto deverá ser constituído de no mínimo 98% de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas, de coloração própria e odor característico, isenta de odores estranhos. Embalagem de 500g.	Pacote	4.028
19	Extrato de tomate: de 1ª qualidade, composto por apenas 3 ingredientes: tomate, açúcar e sal. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado, será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio; deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Embalagem mínima de 300g.	Sachê	10.396

20	Farelo de aveia: de 1ª qualidade, ingredientes: farelo de aveia, cereal rico em fibras, proteínas, ferro, zinco e vitaminas. Embalagem de 500g.	Pacote	6.295
21	Farinha de mandioca: branca, crua, de 1ª qualidade, tipo 1, grupo seco, classe fina, Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1 kg.	Pacote	2.452
22	Farinha de trigo: de 1ª qualidade, tipo 1, trigo especial sem fermento. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1kg.	Pacote	10.392
23	Feijão, tipo preto: de 1ª qualidade, tipo 1, grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas. Embalagem de 1 kg.	Pacote	16.390
24	Feijão, tipo vermelho: de 1ª qualidade, tipo 1, grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas. Embalagem de 1 kg.	Pacote	5.760
25	Fermento em pó: de 1ª qualidade, ingredientes: amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem de 250g.	Pote	2.422
26	Fórmula infantil de seguimento para lactentes 2, À BASE DE SOJA: Isenta de lactose e sacarose. Para lactentes de 6 a 12 meses com. Embalagem de 800g.	Pote	62
27	Fórmula infantil de seguimento para lactentes 2: fórmula infantil de seguimento para lactentes a partir de 6 meses de vida. Com proteínas lácteas, composta por prebióticos (GOS/FOS), DHA, ARA e nucleotídeos. Não contém glúten. Embalagem de 800g.	Pote	429
28	Fubá: de 1ª qualidade, grãos finos. Embalagem de 1 kg.	Pacote	4.796
29	Goma de tapioca: de 1ª qualidade, goma pronta, branca. Embalagem de 500g.	Pacote	4.581
30	Leite condensado: de 1ª qualidade, leite condensado semidesnatado com 4% de gordura, contendo leite semidesnatado, açúcar e lactose. Embalagem de 395g.	Caixa	2.352
31	Macarrão espaguete, MASSA DE ARROZ: alimento sem glúten, ideal para pessoas alérgicas. Vegano, sem açúcar, sem lactose e sem glúten. Pacote de 500g.	Pacote	31
32	Macarrão espaguete: de 1ª qualidade, massa de ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	Pacote	2.291
33	Macarrão padre nosso: de 1ª qualidade, massa de sêmola (contendo especificação sobre não ter na composição ovos), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500g.	Pacote	900

34	Macarrão parafuso: de 1ª qualidade, massa de ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500g.	Pacote	3.352
35	Milho de pipoca: de 1ª qualidade, grãos in natura, classe amarela, tipo 1. Embalagem de 500g.	Pacote	2.059
36	Óleo vegetal de soja: de 1ª qualidade, refinado, envasado em garrafa plástica, resistente e transparente. Embalagem de 900ml.	Garrafa	11.940
37	Pó de café à vácuo, tradicional: de 1ª qualidade, arábico, com acidez mediana, torrado e moído. Embalagem de 500g.	Pacote	5.149
38	Polvilho azedo: de 1ª qualidade, Ingredientes: fécula de mandioca, sem gordura e sem glúten Embalagem de 500g.	Pacote	450
39	Sal: de 1ª qualidade, iodado, com teor de iodo igual ou superior a 20 mg até o limite máximo de 60 mg por kg do produto, conforme RDC nº 130, de 26/05/03 Embalagem de 1 kg.	Pacote	3.139
40	Suco concentrado envasado, sabor caju: de 1ª qualidade, contendo: polpa de caju, água, suco concentrado de caju, acidulante, estabilizante e aditivo, garrafa tipo pet. Embalagem de 1 litro.	Garrafa	8.236
41	Suco concentrado envasado, sabor goiaba: de 1ª qualidade, contendo: polpa de goiaba, água, suco concentrado de goiaba, acidulante, estabilizante e aditivo, garrafa tipo pet. Embalagem de 1 litro.	Garrafa	8.236
42	Trigo para quibe: de 1ª qualidade. Embalagem de 500g.	Pacote	3.449
43	Uva passa preta: de 1ª qualidade, sem semente, desidratada, Embalagem de 100g.	Pacote	3.500
44	Vinagre de maçã: fermentado acético de maçã, água e conservante. Acidez de 4,0%. Sem glúten. Embalagem de 750 ml.	Garrafa	531

1.3. Todos os produtos devem estar isentos de umidade, sujidade e corpos estranhos. Devem apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto.

1.4. Todos os produtos deverão estar acondicionados em saco plástico resistente, atóxico e transparente, embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, respeitando todas as legislações vigentes.

1.5. Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT e a do Edital, prevalecerá a descrição e a unidade de medida constante no Edital.

1.6. Havendo lance e/ou negociação, a empresa adjudicatária do item deverá encaminhar proposta de preços realinhada, observando o disposto no Edital.

1.5 Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

2.1. A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei 14.133/2021, Constituição Federal, Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) 9.394/96, Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015), Lei nº 12.982/2014 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto, na modalidade **Pregão Eletrônico**.

3. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/PRORROGAÇÃO/REAJUSTE (art. 92 § 3º, art. 105, a e art. 107 da Lei 14.133/2021)

3.1. Vigência Contratual (arts. 105 a 114 da Lei 14.133/21): O prazo de vigência contratual será de **12 (doze) meses**, contados da sua data e assinatura do Contrato.

3.2. Prorrogação do Contrato: Poderá ser prorrogado nos moldes da Lei Federal nº 14133/2021, no art. 107.

3.3. Previsão de Reajuste (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21): A previsão do reajuste está pormenorizada no item 9 deste Termo de Referência.

3.4. Subcontratação: O fornecimento deverá ser realizado única e exclusivamente pela Contratada, **excluindo** a possibilidade de **subcontratação**, considerando que o mercado dispõe de diversas empresas aptas a entregar integralmente os alimentos a serem licitados;

3.5. Não será permitida a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio ou quaisquer outras modalidades de associação.

4. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

4.1. A justificativa para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 se baseia em diversos fatores essenciais para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, promovendo o bem-estar dos alunos e o cumprimento das normativas legais. A seguir, detalham-se as principais razões para essa aquisição:

1. Garantia de Alimentação Nutritiva e Contínua

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social. Os gêneros alimentícios não perecíveis, como arroz, feijão, macarrão, farinha, açúcar e outros, são itens essenciais para compor refeições balanceadas, fornecendo os nutrientes necessários (carboidratos, proteínas e fibras) para o crescimento saudável e a concentração dos alunos durante o período escolar. A aquisição desses alimentos assegura que a merenda escolar seja contínua e adequada ao longo do ano letivo, independentemente de variações na oferta de produtos frescos ou dificuldades logísticas.

2. Planejamento Eficiente de Estoque e Gestão de Recursos

A aquisição de alimentos não perecíveis permite o planejamento adequado das compras e o gerenciamento eficiente dos estoques nas escolas. Esses produtos têm prazos de validade mais longos e podem ser adquiridos em maior quantidade, o que reduz os custos com aquisições emergenciais e proporciona economia de escala. Além disso, a compra antecipada e a manutenção de um estoque estável evitam a escassez de alimentos, garantindo que os estudantes tenham acesso a refeições adequadas de forma constante.

3. Redução de Riscos Logísticos e de Abastecimento

Em regiões com dificuldades logísticas ou em situações de imprevisibilidade no fornecimento de produtos perecíveis, como frutas, legumes e carnes, os alimentos não perecíveis oferecem uma solução segura e estável. Esses produtos são menos suscetíveis a problemas de transporte e armazenamento, pois não exigem condições específicas de refrigeração ou cuidados especiais. Assim, sua aquisição garante a alimentação escolar de forma contínua, mesmo em cenários adversos.

4. Cumprimento das Exigências Legais e Normativas

A Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 38/2009 do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) exigem que os alimentos fornecidos na merenda escolar atendam aos critérios nutricionais e de qualidade. A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis é uma maneira de assegurar que as escolas cumpram essas exigências, oferecendo uma alimentação balanceada e diversificada, conforme as normas vigentes. Além disso, essa prática garante o direito à alimentação de qualidade para todos os estudantes.

5. Prevenção de Deficiências Nutricionais

A falta de acesso a uma alimentação adequada pode levar a deficiências nutricionais, prejudicando o desenvolvimento físico e mental das crianças. A compra de alimentos não perecíveis, aliados a produtos frescos, contribui para uma alimentação escolar equilibrada, evitando problemas como desnutrição e anemia. Além disso, o consumo regular desses alimentos contribui para o fortalecimento do sistema imunológico dos alunos, protegendo-os de doenças.

6. Sustentabilidade e Redução de Desperdício

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis também pode contribuir para a redução de desperdícios, uma vez que esses alimentos têm maior durabilidade e não exigem a rotatividade tão frequente quanto os alimentos perecíveis. Isso permite um controle mais eficaz sobre os estoques, evitando o vencimento prematuro dos produtos e a consequente perda de recursos financeiros.

7. Otimização de Custos

A compra de gêneros alimentícios não perecíveis, especialmente em grandes quantidades, permite a obtenção de melhores preços por volume, resultando em economia para os cofres públicos. Além disso, a gestão de estoque eficiente evita a necessidade de compras emergenciais, que geralmente possuem preços mais altos e podem comprometer o orçamento destinado à merenda escolar.

8. Atendimento ao Direito Constitucional à Alimentação Escolar

O direito à alimentação escolar está assegurado pela Constituição Federal de 1988 e por legislações específicas, como a Lei nº 11.947/2009. Garantir a aquisição e fornecimento contínuo de alimentos de qualidade para os estudantes é uma obrigação do poder público. Os gêneros alimentícios não perecíveis desempenham um papel crucial nesse processo, proporcionando a estabilidade necessária para atender ao direito dos alunos à alimentação adequada.

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é justificada pela necessidade de garantir uma alimentação nutritiva e contínua para os estudantes, o cumprimento das exigências legais, o planejamento eficiente de recursos e a redução de riscos logísticos e de desperdício. Essa medida visa não apenas atender às necessidades nutricionais das crianças, mas também assegurar o bom uso dos

recursos públicos, promovendo a saúde e o bem-estar dos alunos ao longo de todo o ano letivo.

O **objetivo** da aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é garantir que os estudantes tenham acesso a uma alimentação escolar de qualidade, nutricionalmente balanceada e contínua, ao longo de todo o ano letivo. Isso visa contribuir para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, assegurando que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, recebam refeições adequadas durante o período escolar. Além disso, o objetivo também é otimizar a gestão de recursos, evitar desperdícios, garantir o cumprimento das normas legais e promover a sustentabilidade no fornecimento da merenda escolar, com foco na eficiência logística e financeira.

O **interesse público** na aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é garantir que todos os estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, tenham acesso a uma alimentação escolar saudável, nutritiva e contínua. Esse acesso à alimentação adequada não só promove o bem-estar físico e mental dos alunos, mas também contribui para o seu desempenho acadêmico e desenvolvimento integral.

Além disso, o interesse público envolve o uso eficiente dos recursos públicos, assegurando que o orçamento destinado à merenda escolar seja utilizado de maneira eficaz, sem desperdícios, com o cumprimento das normas legais e o atendimento aos direitos constitucionais dos estudantes. A aquisição de alimentos não perecíveis também minimiza riscos logísticos e financeiros, garantindo a regularidade no fornecimento e a continuidade das refeições ao longo do ano letivo.

Por fim, a ação reflete o compromisso do poder público com a promoção de um ambiente escolar saudável, o combate à insegurança alimentar e a melhoria das condições de vida das crianças e adolescentes, impactando diretamente na redução das desigualdades sociais.

4.2. Metodologia do quantitativo: A quantidade foi estimada no número de alunos, inclusive os com necessidades alimentares especiais, matriculados no ano de 2024 na rede Municipal de Ensino e a per capita escolhida e trabalhada pelo setor da merenda da Secretaria Municipal de Educação de Valença.

4.3. Justificativa do Quantitativo solicitado: O quantitativo foi baseado na quantidade de alunos, inclusive os com necessidades alimentares especiais matriculados e a per capita, sendo assim, a aquisição de gêneros alimentícios será

para a oferta da alimentação escolar, o qual beneficiará em torno de 10.000 alunos da rede durante todo o ano de 2025.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

5.1. *Estudo Técnico Preliminar* e leis citadas no item 2 deste Termo de Referência (Conforme elementos constantes no art. 18, § 1º da Lei 14.133/21).

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021)

6.1. A **solução** proposta consiste na **aquisição de gêneros alimentícios estocáveis** para a merenda escolar de 2025, com o objetivo de garantir a continuidade, qualidade e sustentabilidade da alimentação oferecida aos estudantes ao longo de todo o ano letivo. A solução envolve a compra de alimentos que possuem longa durabilidade, como arroz, feijão, macarrão, farinha, açúcar, leite em pó, entre outros, que compõem uma base alimentar nutritiva e equilibrada, essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.

Essa solução se baseia em uma **gestão eficiente de estoques**, possibilitando que os alimentos sejam comprados em quantidades adequadas e com preços competitivos, o que reduz o risco de desperdício e de desabastecimento nas escolas. Além disso, ela permite um **planejamento logístico otimizado**, com a escolha de fornecedores que garantam a entrega no prazo, conforme as necessidades das escolas, e com a qualidade necessária para a segurança alimentar dos estudantes.

A proposta também foca na **sustentabilidade**, ao priorizar a aquisição de produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis e a adoção de práticas de gestão de resíduos nas escolas. Dessa forma, a solução contribui não apenas para a alimentação saudável e nutritiva dos alunos, mas também para o uso responsável dos recursos públicos, o cumprimento das normas legais e a promoção de um ambiente escolar mais sustentável.

Em resumo, a **aquisição de gêneros alimentícios estocáveis** representa uma solução prática, eficiente e sustentável para garantir a segurança alimentar dos estudantes, ao mesmo tempo em que otimiza os processos logísticos e financeiros, assegura o cumprimento das leis e contribui para o bem-estar social.

O **impacto esperado** com a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é múltiplo e abrange diversas áreas, como a saúde, a educação, a economia e o meio ambiente. A seguir, estão descritos os principais impactos esperados:

1. Impacto na Saúde e Nutrição dos Estudantes

A principal consequência positiva esperada é a **melhoria na qualidade da alimentação escolar**, com a oferta de alimentos balanceados e nutritivos que atendam às necessidades dos estudantes. A presença regular de alimentos como arroz, feijão, macarrão, leite em pó e outros produtos não perecíveis, que são fontes importantes de carboidratos, proteínas e micronutrientes, terá um **impacto direto no desenvolvimento físico e cognitivo** dos alunos. Isso ajudará a prevenir deficiências nutricionais, como desnutrição e anemia, além de contribuir para o fortalecimento do sistema imunológico, o que reduz o risco de doenças.

2. Impacto no Desempenho Escolar

Com uma alimentação de qualidade, espera-se que os estudantes se sintam mais dispostos, concentrados e motivados, o que pode refletir **positivamente no desempenho escolar**. A alimentação adequada melhora a capacidade de aprendizado, facilita a retenção de informações e reduz a fadiga, contribuindo para a formação de uma base educacional sólida para os alunos.

3. Impacto na Inclusão Social

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar também visa **garantir a igualdade de oportunidades** para todos os estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social. Ao assegurar uma alimentação de qualidade e regular, o governo contribui para a redução das desigualdades sociais e econômicas, permitindo que todos os alunos, independentemente de sua origem, tenham acesso às mesmas condições de desenvolvimento e aprendizado.

4. Impacto Econômico

A compra de gêneros alimentícios não perecíveis pode resultar em **economia para os cofres públicos**, pois a aquisição em maior escala de alimentos de longa duração tende a reduzir os custos unitários, além de proporcionar maior previsibilidade orçamentária. A gestão eficiente do estoque também evita compras emergenciais, que geralmente são mais caras, e diminui o desperdício de recursos financeiros.

5. Impacto na Sustentabilidade e Gestão de Resíduos

Ao optar por alimentos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis, o impacto ambiental será minimizado. A solução contribui para a **redução do desperdício de alimentos** por meio de uma gestão de estoque eficiente e práticas de reaproveitamento nas escolas. Além disso, a destinação correta dos resíduos alimentares e o incentivo à compostagem nas escolas ajudam a promover uma cultura mais sustentável entre alunos, professores e funcionários.

6. Impacto na Continuidade da Alimentação Escolar

A aquisição de alimentos não perecíveis **garante a continuidade da alimentação escolar** mesmo em situações de emergência, como crises econômicas ou desastres naturais que possam afetar o fornecimento de alimentos frescos. Essa previsibilidade e estabilidade no fornecimento asseguram que as escolas possam manter o programa de merenda escolar durante todo o ano letivo, sem interrupções.

7. Impacto na Eficiência Logística e na Redução de Desperdícios

A **otimização da logística de distribuição e armazenamento** dos alimentos não perecíveis contribui para a redução de falhas no abastecimento, evitando problemas de desabastecimento e garantindo que os alimentos estejam disponíveis no momento certo. Isso também reduz o risco de perda e desperdício de alimentos devido ao vencimento ou deterioração, garantindo o uso eficiente dos recursos públicos.

Em resumo, o **impacto esperado** da aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é extremamente positivo, com benefícios significativos para a saúde e o desempenho dos alunos, para a eficiência econômica e logística, para a inclusão social e para a sustentabilidade ambiental. A solução contribui para a oferta de uma alimentação escolar de qualidade, assegurando o direito à alimentação e proporcionando condições para um ambiente educacional mais saudável e produtivo.

6.2. Garantia e/ou assistência técnica (art. 40, § 1º, III): Não há necessidade de garantia e/ou assistência técnica .

6.3. Garantia de Execução do Contrato (modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21): Não será exigida Garantia de Execução do Contrato.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, d, da Lei 14.133/2021)

7.1. Qualificação Técnica (conforme art. 67, Lei 14.133/2021): Atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou

privado, comprovando o fornecimento satisfatório, por parte da licitante, de objeto/de serviço similar aos constantes neste Termo de Referência.

- 7.2. Apresentação de documentos juntamente à proposta de preços: Não serão exigidos documentos juntamente com a proposta.
- 7.3. Vistoria Prévia (observado os § 2º, 3º e 4º do art. 63, Lei 14.133/2021): Não se faz necessária a vistoria prévia.
- 7.4. A apresentação de amostra e/ou demonstração dos (observado o § 3º do art. 17, Lei 14.133/2021): Serão exigidas amostras para os objetos licitados.
- 7.5. Os demais requisitos mínimos exigidos encontram-se pormenorizados no **item IV do Estudo Técnico Preliminar.**

8. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (art. 40, § 1º, II da Lei 14.133/2021)

- 8.1. As **entregas** deverão ocorrer de acordo com as **Planilhas de Distribuição** elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação/Coordenação de Nutrição Escolar, obedecendo **rigorosamente as marcas, quantidades e qualidades apresentadas por ocasião da proposta**. Deverão também ser observadas as datas e horários estabelecidos na planilha, objetivando não prejudicar o bom funcionamento das Unidades Escolares no que tange ao preparo da Alimentação Escolar;
- 8.2. Em caso de troca de marca/gramatura, estas deverão ser **justificadas, previamente e formalmente, aos setores competentes, para análise e autorização** da mesma;
- 8.3. **A entrega será feita**, de acordo com a necessidade da SME, **no depósito central**, no endereço Rua Dom Rodolfo Penna, nº460, Bairro de Fátima, Valença/RJ, conforme cronograma que será enviado pela coordenação da nutrição.
- 8.4. As planilhas de solicitação dos gêneros alimentícios serão entregues ao (s) licitante (s) vencedor (es) com antecedência de 05 (cinco) dias úteis. Sugerimos a **empresa** ter um **estoque mínimo** para poder nos atender prontamente;
- 8.5. As **planilhas entregues poderão, a qualquer momento, sofrer modificações** pelo Setor de Nutrição Escolar de acordo com as necessidades da SME, devendo o (s) licitante (s) vencedor (es) ser (em) comunicado (s) com maior brevidade possível;
- 8.6. Os **produtos deverão estar** devidamente **separados, pesados, embalados, com data de validade visível, identificados de forma legível, para minimizar os erros na hora da distribuição e agilizar o processo na hora da entrega;**

- 8.7. O licitante **vencedor deverá** enviar, **além do motorista, 02 (dois) ajudantes** para fazer a entrega dos produtos e os mesmos deverão **esperar a conferência da qualidade e quantidade dos produtos por parte da pessoa responsável pelo recebimento** no depósito central;
- 8.8. Todos os funcionários/colaboradores das empresas vencedoras deverão estar uniformizados e portando crachá/identificação nas entregas;
- 8.9. A entrega dos produtos deverá ser feita através de **02 (duas) vias de recibo**, constando os dados da empresa, o nome do(s) produto(s), data da entrega, quantidade entregue e o nome da Unidade Escolar, **sendo uma via para o fornecedor e a outra para Setor de Nutrição Escolar** .
- 8.10. Os recibos destinados ao Setor de Nutrição Escolar deverão estar **anexados à nota fiscal** na entrega da mesma;
- 8.11. O vencedor da licitação deverá **repor as suas expensas e responsabilidades**, após a comunicação do contratante, **os produtos perecíveis entregues em desacordo com as especificações** constantes deste anexo ou que apresente qualquer tipo de problema, **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, e os produtos não perecíveis, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas**, de modo a não prejudicar o preparo da Alimentação Escolar.

9. DO REAJUSTE

9.1. Critérios de Reajuste de Preços para Manutenção do Equilíbrio Econômico-Financeiro - O reajuste de preços em contratos administrativos visa preservar o equilíbrio econômico-financeiro, conforme previsto na **Constituição Federal (art. 37, inciso XXI)** e na **Lei nº 14.133/2021**. Para contratos de fornecimento de produtos cárneos e proteínas, os critérios mais comuns incluem:

Periodicidade do Reajuste:

- O contrato deve prever explicitamente o índice de reajuste a ser utilizado e os prazos para solicitação e aplicação do reajuste.

Índice de Reajuste Utilizado:

- Para produtos cárneos e proteínas, o índice de preços mais indicado para ajustar contratos de fornecimento de produtos cárneos e proteínas é o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA** ou o **IPA Agropecuário**, que refletem de forma mais específica as oscilações no custo de alimentos e matérias-primas agrícolas.
- Alternativamente, pode-se adotar o **Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M)**, dependendo do comportamento dos preços no setor.

Documentação de Comprovação:

- O fornecedor pode ser solicitado a apresentar justificativas, como notas fiscais de compra dos insumos, relatórios financeiros e outros documentos que comprovem o aumento nos custos.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, e, da Lei 14.133/2021)

- 10.1.O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, Lei 14.133/2021;
- 10.2.Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila, conforme § 5º do art. 115, da Lei 14.133/2021;
- 10.3.A execução do contrato deverá produzir os efeitos de entrega total ou parcial do Serviço requisitado mediante Solicitação, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

11. DA GESTÃO (art. 7º da Lei 14.133/2021) E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO (art. 117 da Lei 14.133/2021)

- 11.1.Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representantes da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados;
- 11.2.A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.3.Ficam indicados como fiscal de contrato, fiscal substituto e gestor do contrato os seguintes servidores:

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal de Contrato

Bárbara Maria de Jesus - Matrícula: 144.158 - Fiscal de Contrato Substituta

Gestor do contrato: Marianne Elena da Silva – Matrícula: 140.180

12. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6, XXIII, g, da Lei 14.133/2021)

12.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, observando-se a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, em função do cumprimento do art. 141 da Lei 14.133/2021.

12.2. E somente será efetivada depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos;

12.3. Sendo: Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante emitir a Nota de Liquidação;

12.4. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição dos serviços e quantidade discriminada no ato da realização do serviço deste Termo.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6, XXIII, h, da Lei 14.133/2021)

13.1. A aquisição do objeto/a prestação dos serviços será realizada através de Sistema de Registro de Preços? (x) sim ou () não

13.2. Qual critério de julgamento será utilizado? Menor Preço por item.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

14.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 2.135.808,35 (Dois milhões, cento e trinta e cinco mil, oitocentos e oito reais e trinta e cinco centavos), conforme pesquisa de preço anexa ao processo.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação/qualificação;

B. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a execução da obrigação;

C. Responsabilizar-se, civil e criminalmente, pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução da obrigação;

- D. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento da obrigação, de acordo com o disposto no Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 1990.
- E. Responsabilizar-se por todos os recolhimentos tributários federais, estaduais e/ou municipais incidentes ao objeto deste Termo de Referência;
- F. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, em virtude de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, bem como pelas despesas originadas de infrações ou da inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a CONTRATANTE por quaisquer pagamentos que este seja obrigado a fazer a esses títulos, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.
- G. Responsabilizar-se, na execução do objeto deste Termo de Referência, por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: salários, adicionais, vale-refeição, transporte (de pessoal, materiais e acessórios), estadias, encargos (sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários), seguros, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, inclusive aqueles vinculados a empresas que lhe prestarem serviço (distribuidoras, transportadoras etc.).
- H. Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações.
- I. Implementar de forma adequada o planejamento, a execução e a supervisão permanente da obrigação, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.
- J. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições do edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.
- K. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde pública e no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.
- L. A CONTRATADA deverá manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, comunicando ao CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições.

- M. A CONTRATADA deverá fornecer, obrigatoriamente, endereço eletrônico (e-mail) para comunicações extra oficiais e oficiais, inclusive para receber notificações.
- N. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- O. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade verificada no cumprimento da obrigação.
- P. A CONTRATADA será responsável pelo cumprimento da obrigação, desde a sua origem até o local de entrega/execução, definido neste Termo de Referência, sem quaisquer complementos nos preços contratados ou pagamento adicional referente a deslocamento.
- Q. Havendo desrespeito injustificado aos prazos ou de descumprimento das demais obrigações estabelecidas, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente.
- R. Se após a comunicação formal à CONTRATADA se recusar, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar os vícios, defeitos ou inadequações do objeto deste Termo de Referência, ficará sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação pertinente, podendo ainda a CONTRATANTE requisitar reparação dos eventuais danos e prejuízos provocados.
- S. O descumprimento, injustificado do prazo fixado, no item anterior para execução dos serviços, acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e Contrato a ser firmado, ficando o (s) Contratado (s) sujeito (s) às penalidades previstas na Lei 14.133/2021.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- A. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato ou outro instrumento substitutivo se for o caso, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações;
- B. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- C. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação do serviço e entrega do material, através da unidade responsável por esta atribuição;
- D. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;

E. Serão considerados para efeito de pagamento os produtos efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

20. DOS RECURSOS

Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão: **PNAE e Recurso Próprio.**

21. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6, XXIII, j, da Lei 14.133/2021)

21.15. A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

SECRETARIA	DOTAÇÃO
SME	02.0812.361.0015.2.086/02.0812.361.0015.2.088/02.0812.361.0015.2.106 02.0812.361.0015.2.108/02.0812.365.0015.2.089/02.0812.365.0015.2.091 02.0812.366.0015.2.090/02.0812.367.0015.2.092 333903000000 (1500) (1552)

22. DISPOSIÇÕES GERAIS - APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

22.1. **Todos** os fornecedores ganhadores dos gêneros alimentícios, **deverão apresentar amostra** dos produtos licitados no **prazo de até 2 dias úteis** após liberação pelo Pregoeiro, **juntamente com a ficha técnica do produto** para a análise do setor.

22.2. **A amostra apresentada deverá ser idêntica ao gênero licitado em qualidade e gramatura.**

22.3. **Endereço para a apresentação da amostra com a ficha técnica:** Avenida Nilo Peçanha, nº 506, Centro, Secretaria Municipal de Educação, no Setor de Coordenação de Nutrição Escolar, de 8h às 15h.

Valença, 09 de dezembro de 2024.

Deyvison Silvestre Rosa
Secretário Municipal de Educação - Matrícula: 211.552