

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, XXIII, alínea “a”, da Lei nº 14.133, de 2021)

1.1 Do objeto propriamente dito e quantitativo

Contratação de empresa para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MÉDIA	TOTAL
1	AÇAFRÃO – em pó, homogêneo, cor avermelhado, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Embalagem 100 g.	PC	300	R\$ 6,99	R\$ 2.097,00
2	AMIDO DE MILHO – produto extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g.	UN	400	R\$ 16,99	R\$ 6.796,00
3	CANJICA DE MILHO – amarelo, acondicionado na embalagem de polietileno, resistente, transparente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes. Deverá conter data de fabricação/validade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 G.	PC	400	R\$ 4,99	R\$ 1.996,00
4	COLORÍFICO – em pó fino. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade a qual deve ser de no mínimo 01 ano. Embalagem de 100 G.	PC	200	R\$ 6,99	R\$ 1.398,00
5	FERMENTO BIOLÓGICO – produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá apresentar mofo e nem sabor amargo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 10 G.	UN	100	R\$ 4,99	R\$ 499,00
6	POLVILHO - doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 01 kg.	PC	700	R\$ 16,99	R\$ 11.893,00

7	SUCO DE MARACUJÁ – concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem 500 ml.	UN	500	R\$ 13,99	R\$ 6.995,00
8	SUCO DE GOIABA – concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem 500 ml.	UN	500	R\$ 9,99	R\$ 4.995,00
9	TORRADA PÃO FRANCES – em fatias finas, frescas. Com data de fabricação e data de validade em embalagem de plástico transparente.	KG	1000	R\$ 17,00	R\$ 17.000,00
10	ABACAXI – pérola, graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5 kg.	KG	700	R\$ 10,99	R\$ 7.693,00
11	ABOBRINHA VERDE - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	700	R\$ 13,99	R\$ 9.793,00
12	BANANA – nanica ou prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1500	R\$ 6,99	R\$ 10.485,00
13	BATATA INGLESA - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades e larvas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos.	KG	1200	R\$ 6,99	R\$ 8.388,00
14	CENOURA - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1000	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00



15	MAÇA – de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas.	KG	1800	R\$ 14,99	R\$ 26.982,00
16	MEXERICA – de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1000	R\$ 10,99	R\$ 10.990,00
17	REPOLHO – Tamanho: cabeça deve pesar mais que 1,5 kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por pragas.	KG	1000	R\$ 4,49	R\$ 4.490,00
18	PÃO CARECA – para cachorro quente. Produto a base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitido pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50 g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá ser preparado no dia da entrega.	UN	10.000	R\$ 1,49	R\$ 14.900,00

1.2 Da natureza do objeto

O objeto da contratação é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar nas unidades de ensino da rede pública de Caldasinha. Este objeto caracteriza-se pela natureza de fornecimento contínuo de bens, sendo essenciais para atender às necessidades alimentares dos alunos durante o ano letivo.

O fornecimento envolve a aquisição de uma ampla gama de produtos alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, que devem cumprir requisitos específicos de qualidade, procedência e valor nutricional, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação possui uma natureza eminentemente pública, pois busca garantir a segurança alimentar e contribuir para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, elementos essenciais para o cumprimento do direito à educação e à saúde.



1.3 Do prazo do contrato

A prestação de serviço deverá ser iniciada logo após a assinatura da Ata de Registro de Preços e terá prazo de execução e vigência de 12 (doze) meses.

1.4 Da possibilidade de prorrogação

Caso seja celebrado o contrato, o mesmo poderá ser prorrogado, nos termos da lei.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “b”, da Lei nº 14.133, de 2021)

A contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública de Caldasinha fundamenta-se nos seguintes aspectos:

1. Obrigação Legal:

- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): A aquisição de alimentos para a merenda escolar é uma obrigação estabelecida pelo PNAE, que assegura o direito dos alunos à alimentação escolar gratuita e de qualidade. O programa estabelece diretrizes nutricionais e de segurança alimentar que devem ser seguidas pelos municípios, vinculando o uso de recursos públicos para garantir refeições adequadas durante o período escolar.

2. Garantia da Segurança Alimentar e Nutricional:

- A alimentação escolar é um componente fundamental para a segurança alimentar dos alunos, especialmente em comunidades onde muitos dependem das refeições escolares como sua principal fonte de nutrição. A contratação visa assegurar que todos os estudantes recebam alimentos seguros, saudáveis e nutritivos, contribuindo para seu desenvolvimento físico e cognitivo.

3. Interesse Público:

- A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da equidade social e na redução da evasão escolar, garantindo que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a refeições adequadas. A contratação atende ao interesse público ao contribuir diretamente para a melhoria das condições de aprendizagem e, por conseguinte, para a qualidade da educação oferecida pelo município.

4. Eficiência Administrativa:



- A contratação parcelada e planejada dos gêneros alimentícios permite uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, garantindo que os alimentos sejam adquiridos de forma a minimizar desperdícios e otimizar o uso dos recursos financeiros, materiais e humanos da Prefeitura. Essa abordagem também possibilita a adequação às variações de demanda e preço, assegurando a continuidade do serviço sem sobrecarregar o orçamento municipal.

Portanto, a fundamentação da contratação baseia-se em obrigações legais, na promoção da segurança alimentar e nutricional, no atendimento ao interesse público e na busca por eficiência administrativa, garantindo que os objetivos educacionais e de bem-estar social sejam plenamente alcançados.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (Art. 6º, XXIII, alínea “c”, da Lei nº 14.133, de 2021)

A solução para a contratação dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar foi elaborada considerando todo o ciclo de vida do objeto, desde a aquisição até o descarte final, assegurando que cada etapa seja conduzida de maneira eficiente, sustentável e alinhada com as melhores práticas de gestão pública. As etapas do ciclo de vida do objeto incluem:

1. Planejamento e Aquisição:

- Especificação dos Produtos: Definição detalhada dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, com critérios que garantam qualidade, segurança alimentar, valor nutricional, e conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Processo Licitatório: A licitação será realizada por itens, permitindo a participação de diversos fornecedores, o que aumenta a competitividade e contribui para a obtenção de melhores preços e condições. O processo será estruturado para garantir a seleção de fornecedores que atendam aos critérios de qualidade, sustentabilidade e capacidade de entrega.

2. Fornecimento e Distribuição:

- Entrega e Recebimento: Os alimentos serão entregues de forma parcelada, em intervalos regulares, garantindo o frescor dos produtos, especialmente dos



perecíveis, e a manutenção da qualidade até o consumo. O recebimento será controlado rigorosamente para assegurar conformidade com os requisitos especificados.

- Armazenamento: Os alimentos serão armazenados em condições adequadas, seguindo as normas de conservação para cada tipo de produto, com o uso de sistemas de refrigeração eficiente para perecíveis e armazenagem segura para não perecíveis. A gestão de estoque será otimizada para evitar perdas e desperdícios.

3. Consumo:

- Preparação e Distribuição das Refeições: Os gêneros alimentícios adquiridos serão utilizados na preparação das refeições servidas nas escolas, de acordo com cardápios planejados para atender às necessidades nutricionais dos alunos. A preparação será supervisionada para garantir que as refeições sejam equilibradas e seguras para consumo.

4. Descarte e Logística Reversa:

- Gestão de Resíduos: Serão implementadas práticas de gestão de resíduos, como a separação, coleta seletiva e reciclagem das embalagens e restos de alimentos, minimizando o impacto ambiental. Os resíduos orgânicos serão tratados adequadamente, podendo ser encaminhados para compostagem, quando aplicável.
- Logística Reversa: Será incentivada a devolução de embalagens reutilizáveis aos fornecedores, promovendo a redução de resíduos e contribuindo para um ciclo de vida mais sustentável.

Essa abordagem integrada ao ciclo de vida do objeto assegura que a contratação dos gêneros alimentícios atenda às necessidades atuais da merenda escolar, enquanto promove a eficiência no uso dos recursos públicos, minimiza impactos ambientais e assegura a qualidade dos serviços prestados ao longo do tempo.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021)

Para a contratação de empresa para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO, existem vários requisitos específicos que precisam ser considerados, dentre eles, uma licitação que garanta transparência, igualdade de condições para todos os concorrentes e obtenção do melhor custo-benefício.



Além disso, a contratada deverá apresentar os seguintes documentos de habilitação:

HABILITAÇÃO JURIDICA:

- a) Comprovação de existência jurídica da pessoa, com as últimas alterações;**
 - b) Documento de identificação do administrador da empresa e do representado, deste último quando for o caso;**
 - c) Se microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, apresentar Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 declarando estar apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como os documentos exigidos nos itens 3.4.4 e 3.4.5 do Edital. A não entrega do documento, indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006.**
- HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

- d) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- e) Regularidade perante a Fazenda Federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do contratado, ou outra equivalente, na forma da lei;**
- f) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;**
- g) Regularidade perante a Justiça do Trabalho.**

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Art. 6º, XXIII, alínea “e”, da Lei nº 14.133, de 2021)

Com o contrato em vigor, o fornecedor deverá iniciar a aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios, conforme as especificações acordadas. Isso pode envolver a entrega programada dos materiais no seguinte endereço:

- Avenida Bernardo Sayão, nº 476, Centro, Caldazinha, Goiás, CEP 75.245-000 (Prefeitura Municipal de Caldazinha).

Os produtos deverão ser entregues no prazo de até 5 (cinco) dias, após a expedição da ordem de fornecimento expedida pela autoridade competente.

Durante a vigência do contrato, a Administração Pública é responsável por gerenciar e monitorar o desempenho do fornecedor. Isso inclui avaliar a qualidade dos materiais fornecidos, resolver quaisquer problemas ou reclamações que surjam e garantir o cumprimento dos termos contratuais por ambas as partes.



Em resumo, o modelo de execução para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO segue um processo estruturado que envolve planejamento, contratação, implementação, gestão e avaliação contínua, visando garantir um fornecimento eficiente e de qualidade desses materiais.

5.1 Obrigações da Contratante:

1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
7. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.



9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.2 Obrigações do Contratado:

- 1) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 2) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 3) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 5) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

- 6) 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;
- 7) O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8) 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;
- 9) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 10) Paralisar, por determinação do 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.
- 11) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 12) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº. 14.133, de 2021);



- 13) Cumprir a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº. 14.133, de 2021);
- 14) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 15) 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, de 2021;
- 16) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 17) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 18) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº. 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 19) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 20) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.



21) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133, de 2021)

O contrato terá como fiscal a servidora Viviane Pires de Matos, conforme Decreto nº 023, de 13 de janeiro de 2025.

7. DO CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Art. 6º, XXIII, alínea “g”, da Lei nº 14.133, de 2021)

A medição se dará pelo fiscal do contrato e o pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia útil do mês subsequente ao fato gerador.

8. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art. 6º, XXIII, alínea “h”, da Lei nº 14.133, de 2021)

O contratado será selecionado por meio de licitação, tendo como critério menor preço.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “i”, da Lei nº 14.133, de 2021)

O custo total da presente contratação é de R\$ 152.380,00 (cento e cinquenta e dois mil trezentos e oitenta reais), apurado conforme art. 23, §1º, I da Lei nº. 14.133, de 2021, certifico que cotei preço utilizando a composição de custos unitários menor ou igual a mediana do item correspondente no Painel para Consulta de Preços, disponível no Portal Nacional das Contratações Públicas.

Orçamentos em anexo.



10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art. 6º, XXIII, alínea “j”, da Lei nº 14.133, de 2021)

Os recursos financeiros para custear a presente contratação são provenientes dos recursos municipais, na seguinte dotação orçamentária: 15.452.2003.196.3.3.90.39.

Caldazinha de Goiás, 21 de fevereiro de 2025.

ATAUANNE LORENA RODRIGUES SOUZA
Nutricionista – CRN 114933

