



TERMO REFERÊNCIA

DISPENSA DE LICITAÇÃO - Art. 75, Lei 14.133/21

DECRETO MUNICIPAL Nº. 08/24

Disponível em https://www.maracai.sp.gov.br/portal/leis_decretos/15754/

I. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

LUVA DE VINIL, DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE, SEM LATEX, NÃO ESTÉRIL, IMPERMEÁVEL, SEM PÓ (TALCO) TAM G - C/100 UND

II. ITENS (MATERIAIS E/OU SERVIÇOS)

Requisição SCPI: 0414/25

Item	Código	Qtde	Descrição	Ficha(s) orçamentaria
1	001.011.153	130	LUVA DE VINIL, DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE, SEM LATEX, NÃO ESTÉRIL, IMPERMEÁVEL, SEM PÓ (TALCO) TAM G - C/100 UND	186, 253 E 171.

III. FORMA E PRAZO DA CONTRATAÇÃO

Dispensa de Licitação.

- (x) ORDINÁRIO
() ESTIMATIVO
() GLOBAL

IV. JUSTIFICATIVA

O uso de luvas no manuseio da alimentação escolar é de extrema importância por várias razões:

1. Higiene e Segurança Alimentar: As luvas ajudam a prevenir a contaminação dos alimentos por microrganismos que podem estar presentes nas mãos dos manipuladores. Isso é crucial para garantir a segurança alimentar e evitar doenças transmitidas por alimentos.

2. Prevenção de Alergias: Algumas pessoas podem ter alergias a certos alimentos. O uso de luvas pode

ajudar a evitar o contato direto com esses alimentos, reduzindo o risco de reações alérgicas.

3. Conformidade com Normas Sanitárias: Muitas regulamentações de saúde e segurança alimentar exigem o uso de luvas durante o manuseio de alimentos. Cumprir essas normas é essencial para garantir a legalidade e a aceitação das práticas de manipulação de alimentos.

4. Manutenção da Qualidade dos Alimentos: O uso de luvas pode ajudar a preservar a qualidade dos alimentos, evitando a transferência de odores, sabores ou contaminantes que possam afetar o produto final.

5. Educação e Conscientização: O uso de luvas também serve como um exemplo de boas práticas de higiene para os alunos e a comunidade escolar, promovendo uma cultura de cuidado e responsabilidade em relação à alimentação.

Portanto, o uso de luvas é uma medida simples, mas eficaz, para garantir a segurança e a qualidade da alimentação escolar.

V. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

LUVA DE VINIL, DESCARTÁVEL, TRANSPARENTE, SEM LATEX, NÃO ESTÉRIL, IMPERMEÁVEL, SEM PÓ (TALCO) TAM G - C/100 UND

VI. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os materiais solicitados deverão ser entregues na Secretaria de Educação, conforme as especificações contidas no empenho. A empresa contratada será responsável por todo custo do transporte dos materiais até o local indicado.

VII. REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O uso de luvas no manuseio de alimentos pode ajudar a solucionar diversos problemas, incluindo:

1. Contaminação Microbiana: As luvas ajudam a prevenir a transferência de bactérias, vírus e outros patógenos das mãos para os alimentos, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos.

2. Contaminação Cruzada: Ao manusear diferentes tipos de alimentos (por exemplo, carnes cruas e vegetais), as luvas podem evitar a contaminação cruzada, que pode ocorrer quando microrganismos de um alimento são transferidos para outro.

3. Alergias Alimentares: Para manipuladores que têm alergias a certos alimentos, o uso de luvas oferece uma barreira que previne o contato direto, reduzindo o risco de reações alérgicas.

4. Higiene das Mãos: O uso de luvas pode ajudar a manter as mãos limpas, especialmente em ambientes onde a lavagem das mãos pode ser difícil ou impraticável.

5. Conformidade com Normas de Saúde: O uso de luvas é muitas vezes uma exigência em regulamentações de saúde pública, ajudando a garantir que as práticas de manipulação de alimentos

estejam em conformidade com as normas estabelecidas.

6. Percepção de Segurança: O uso de luvas pode aumentar a confiança dos consumidores e da comunidade em relação à segurança dos alimentos servidos, promovendo uma imagem positiva da instituição.

7. Redução de Riscos Químicos: Em algumas situações, as luvas podem proteger os manipuladores de alimentos contra a exposição a produtos químicos, como detergentes ou desinfetantes, que podem ser utilizados na limpeza das superfícies.

8. Educação e Conscientização: O uso de luvas pode servir como um exemplo de boas práticas de higiene, promovendo a conscientização sobre a importância da segurança alimentar entre alunos e funcionários.

Esses problemas, quando abordados adequadamente, contribuem para um ambiente mais seguro e saudável na manipulação de alimentos, especialmente em contextos como a alimentação escolar.

VIII. MODELO DE GESTÃO

Os materiais solicitados deverão ser entregues na Secretaria de Educação, conforme as especificações contidas no empenho. A empresa contratada será responsável por todo custo do transporte dos materiais até o local indicado.

IX. FORMA DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

O pagamento será efetuado, após a prestação de serviço dessa solicitação, mediante emissão de Nota Fiscal Eletrônica, devidamente entregue e lançada junto à Secretaria Municipal solicitante, conferida e assinada pela unidade a que se destina, no prazo de até 30 (trinta) dias após a liquidação junto ao Departamento de Contabilidade.

X. PRAZO APROXIMADO PARA ENTREGA DO OBJETO

15/03/2025.

XI. OBJETO COM ITEM AUTÔNOMO OU NÃO, FORMA E CRITÉRIOS DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

XII. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE, QUANDO COUBER

Não se aplica.

XIII. HÁ PREVISÃO DE DEMANDA DE ITENS SIMILARES QUE PODERIAM SER ADQUIRIDOS CONJUNTAMENTE



Não se aplica.

XIV. EXISTÊNCIA OU NÃO DE ALGUMA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS VIGENTE PARA AQUISIÇÃO DO OBJETO

Não se aplica