

TERMO DE REFERÊNCIA

[Lei Federal nº 14.133/2021](#): [art. 6º, XXIII](#) c/c [art. 40, § 1º](#)

ELEMENTOS

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.

Necessidade de Aquisição de Gêneros alimentícios, sendo Alimentos estocáveis tanto sob temperatura ambiente quanto por refrigeração (no caso de alguns laticínios) e alimentos especiais destinados ao atendimento de crianças com necessidades alimentares especiais, destinados a atender a alimentação escolar das escolas da rede municipal de ensino, atendidas/administradas pela secretaria de educação e cultura do município de Xaxim. A oferta de alimentação adequada e balanceada é um direito do aluno e é regulamentada pela Lei nº 11.947/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, Destaca-se, ainda, que será realizada nova licitação, tendo em vista que os itens do processo anterior restaram desertos, revogados e/ou cancelados, não havendo, portanto, contratação válida para o atendimento da demanda existente.

LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.

Para o fornecimento de alimentos a atender à merenda escolar, projetos sociais e diversas secretarias municipais de Xaxim – SC, a melhor alternativa é a abertura de um processo licitatório. A licitação assegura que a administração pública possa contratar fornecedores de forma transparente, competitiva e eficiente, garantindo o atendimento contínuo dessas demandas. Para embasar essa decisão, foi realizado um levantamento de mercado, com o objetivo de analisar os preços praticados no mercado local e regional, de modo a identificar a opção mais vantajosa para a administração pública, tanto em termos de qualidade quanto de custo-benefício.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O Fornecedor deve possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades, sendo:

- A contratante deverá ser do ramo do objeto licitado;
- A empresa deve ser capaz de entregar os produtos dentro prazo acordado e com validade compatível com o item.
- A empresa deve estar com todas as suas documentações atualizadas e em dia, incluindo todas as negativas. Documentos que são solicitados para habilitação do licitante nos processos licitatório:

Habilitação Jurídica:

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e última alteração, devidamente registrado em Junta Comercial ou em Cartório de Títulos e Documentos de Pessoas Jurídicas, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedades por Ações acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

a.1) Caso a licitante tenha apresentado Ato Constitutivo/Contrato Social no ato do credenciamento, fica isento de apresentá-lo novamente na fase de habilitação.

b) Declaração de não empregabilidade de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, CF.

c) Alvará de localização e Funcionamento da sede da empresa

d) Inscrição de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); f) Consulta no Cadastro de Empresas Idôneas e Suspensas – CEIS.

Habilitação Fiscal:

a) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais, relativa ao Município da sede do licitante;

b) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais;

- c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, englobando as contribuições sociais e previdenciárias;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei;

Habilitação Trabalhista:

Certidão Negativa de Débito Trabalhista (Justiça do Trabalho www.tst.jus.br).

Habilitação Financeira:

Certidão Negativa de Falência e Concordata.

Habilitação Técnica:

a) Atestado de Capacidade Técnica, comprovando que a licitante efetuou prestação de serviços semelhantes, com quantitativo mínimo de 30% do exigido neste edital.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 12, VII da Lei n. 14.133/2021), SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

O município ainda não dispõe de Plano de Contratações Anual – PCA, por isso não há como demonstrar a previsão de contratação para suprir tal necessidade. Ressalta-se que se trata de documento facultativo conforme inciso VII do art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

As quantidades ainda serão apontadas individualmente ao final do termo de referência.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO.

O valor da contratação foi estimado com base em pesquisas feitas diretamente com fornecedores, haja visto que em razão das especificidades dos serviços os orçamentos foram solicitados diretamente com fornecedores existentes na região e busca em banco de preços.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.

Como solução, é imprescindível a abertura de licitação para a contratação de empresas especializadas em cada um dos objetos mencionados. O principal objetivo é assegurar que a administração pública tenha acesso a fornecimento de alimentos de forma contínua, atendendo às suas necessidades de maneira eficiente, com qualidade e dentro dos parâmetros estabelecidos.

Faz-se necessário que as empresas atendam os prazos, padrão de qualidade e especificações de cada produto previstos no termo de referência.

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

A contratação será efetuada por item, possibilitando uma maior participação dos fornecedores e maior competitividade entre os mesmos.

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS.

É de extrema importância o fornecimento de alimentos de qualidade, variados e seguros para execução e entrega de uma alimentação balanceada e nutritiva para todos os escolares da rede municipal, assim como cumprimento dos critérios estabelecidos em lei. Também se pretende, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município em termos de economicidade, atentando-se para a qualidade dos serviços contratados nos moldes das especificações alhures mencionadas. Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico e a justa competição entre os licitantes, evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexecutable, bem como impedir o sobre preço na execução do contrato.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.

Os Responsáveis pela Gestão será os secretários Ederson Lussani, matrícula nº 9192, Alberto Antonio Grasel, matrícula nº 11687, Joseane Sampaio, matrícula nº 11739, Gildomar Michelon, matrícula nº 1100.

Os responsáveis pela fiscalização serão os servidores Margareth Tribess, matrícula nº 9448, Simone Oselame, matrícula nº 11117, Jean Carlos Vieira, matrícula nº 10820

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

Não existem contratações correlatas ou interdependentes associadas a esta contratação.

DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL.

Conceito: A Resolução CONAMA nº 01 de 23 de janeiro de 1986 define impacto ambiental como qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente. É causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetem a saúde, a segurança e o bem-estar da população, as atividades sociais e econômicas, a biota, as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente e a qualidade dos recursos ambientais (BRASIL, 1986). É a mudança ocorrida (ou potencial) em determinado parâmetro ambiental em determinado período (WATHERN, 1988).

Não há previsão de impacto ambiental significativo resultante desta contratação, todavia, caberá a futura contratada ações a serem adotadas como boas práticas no fornecimento dos produtos, a serem desempenhados por intermédio de seus profissionais:

- a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos;
- b) Utilizar equipamentos, produtos e materiais de menor impacto ambiental;
- c) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto e fiscalizar o seu uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- d) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os resíduos que foram utilizados no fornecimento do objeto;
- e) Observar, durante a vigência da Ata, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;

f) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética, redução de consumo e impactos ambientais.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Após análise detalhada das necessidades da Administração Municipal neste ETP e considerando os parâmetros estabelecidos para o fornecimento de alimentos concluímos que a contratação por meio de licitação é a solução mais adequada para atender a demanda de forma eficiente e conforme as exigências legais. Dessa forma, a contratação proposta é plenamente adequada para satisfazer as necessidades da Prefeitura Municipal de Xaxim, assegurando a qualidade, a segurança alimentar e o cumprimento das exigências orçamentárias e contratuais. Por fim, havendo previsão e viabilidade financeira, reputa-se razoável a contratação por meio de processos licitatórios conforme regulamenta a lei nº 14.133/2021.

RELAÇÃO DE ITENS

Item	Especificação	Qtd	Valor unitário	Valor Total
1	Adoçante dietético líquido, PURO DE STEVIA, sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acessulfame-k. Prazo de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem contendo marca, data de produção, rotulagem nutricional e validade. Classificação 3 Unidade de fornecimento: Unidade de 80ml	85	R\$ 17,07	R\$ 1.450,95
2	Amendoim cru, vermelho, com casca, tipo 1, acondicionado em redinha plástica, livre de sujidades, boa qualidade e não murcho. Classificação 1 Unidade de fornecimento: Quilo	230	R\$ 16,13	R\$ 3.709,90
3	Farinha de rosca, boa qualidade, cor clara, embalagem transparente, inodora, contendo marca, rotulagem nutricional, data de produção e validade. Classificação 2 Unidade de fornecimento: Pacotes de 1kg	230	R\$ 12,00	R\$ 2.760,00
4	Gergelim branco, boa qualidade, embalagem transparente, inodora, contendo marca, data de fabricação, prazo de validade e rotulagem nutricional. Classificação 1 Unidade de fornecimento: Pacote com 200gramas	320	R\$ 14,33	R\$ 4.585,60

5	Linhaça dourada, boa qualidade, embalada em pacotes transparentes, inodoros, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Unidade de 200gramas	330	R\$ 10,59	R\$ 3.494,70
6	Mandioca descascada, com Alvará de Vigilância Sanitária, embalada em plásticos descartáveis, transparentes, contendo marca, data do descascamento, rotulagem nutricional e validade. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a – 18C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura e em condições que preservem as características do alimento congelado. Classificação 1 Unidade de fornecimento: Pacotes de 1kg	1100	R\$ 11,14	R\$ 12.254,00
7	Manjerona desidratada, boa qualidade, embalado em plástico transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Classificação 1 Unidade de fornecimento: Pacote de 10 gramas	1250	R\$ 4,46	R\$ 5.575,00
8	Nata ou creme de mesa SEM LACTOSE, boa qualidade, fresca, embalada em pote plástico com tampa que fecha hermeticamente, com dados do fabricante, data de produção, validade e rotulagem nutricional. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Deve ser transportado em caminhão frigorífico em temperatura e em condições que preservem as características do alimento resfriado. <u>Classificação 2</u> Unidade de fornecimento: Unidade de 200gramas	520	R\$ 14,76	R\$ 7.675,20
9	Carne suína em pedaço resfriada, sem gordura, sem cartilagem, desossada, entregue em tiras de 2/5 cm, tipo pernil. Sem musculo e nem cartilagens, embalagem transparente e inodora, contendo etiqueta com: data de corte de até 5	5400	R\$ 24,56	R\$ 132.624,00

	<p><u>dias</u>, validade, inspeção, rotulagem e marca. Não aceitamos carne com gordura. A entrega deverá ser efetuada em carro ou caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas do Decreto n 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Classificação 1</p> <p>Unidade de fornecimento: Pacote de 1kg</p>			
10	<p>Carne suína tipo pernil moída, resfriada, sem gordura e sem cartilagens moídas. Embalagem transparente e inodora, contendo etiqueta com: <u>data de moagem de até 5 dias</u>, validade, inspeção, rotulagem e marca. Não aceitamos carne com gordura. A entrega deverá ser efetuada em carro ou caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas do Decreto n 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Classificação 1</p> <p>Unidade de fornecimento: Pacote de 1kg</p>	2000	R\$ 25,52	R\$ 51.040,00
11	<p>BISCOITO DOCE, TIPO ROSCA, SABOR COCO E MILHO, SEM GLACÊ, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, coco em flocos, fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes acidulantes ácido láctico, glúten, pode conter traços de ovos. Amendoim, castanhas e avelã. Embalado em embalagem de polietileno, contendo marca, características do produto, peso, rotulagem nutricional e prazo de validade. Pacotes de no mínimo 250g.</p>	400	R\$ 6,95	R\$ 2.780,00
12	<p>MELADO DE CANA, de boa qualidade, distribuídos em potes de plástico transparente, inodoros, contendo etiqueta com marca,</p>	150	R\$ 18,33	R\$ 2.749,50

	produção, validade e rotulagem nutricional. CLASSIFICAÇÃO 1. Unidade de fornecimento: Pote de 500g			
13	Milho verde em espiga, descascado, boa qualidade, grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos, fresco, embalagem transparente, inodora, contendo marca, informação nutricional, produção e validade. Classificação 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 1kg	1200	R\$ 8,10	R\$ 9.720,00
14	Moranga cabutiá, descascada, congelada, 01º qualidade, livre de defeitos, embalada em pacote plástico transparente, inodoro, contendo marca, rotulagem nutricional, data de produção e validade. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a – 18C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura e em condições que preservem as características do alimento congelado. Produto com inspeção sanitária. CLASSIFICAÇÃO 1. Unidade de fornecimento: Pacote de 1kg	840	R\$ 15,63	R\$ 13.129,20

Xaxim, 15 de abril de 2026

Patrícia de Fatima da Cruz