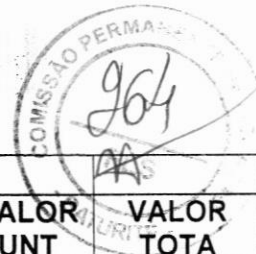


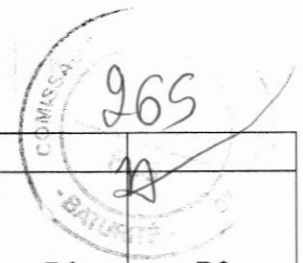


1	LEITE DE SOJA. LEITE EM PÓ, DEVE TER COMO PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE SOJA, SABOR NATURAL, DEVE SER ENRIQUECIDO COM AS PRINCIPAIS VITAMINAS E MINERAS, NÃO DEVE CONTER NOS SEUS INGREDIENTES PRODUTOS ORIUNDOS DO LEITE DE VACA OU OUTRO ANIMAL. O PRODUTO DEVERÁ PODER SER INGERIDO POR INTOLERANTES À LACTOSE E AO GLÚTEN E POR ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA OU POTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 300 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LAT A	185	R\$ 28,02	R\$ 5.183,70
2	CEREAL DE MILHO. CEREAL A BASE DE MILHO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS E ADICIONADO DE PROBIÓTICOS. MISTURA HOMOGÊNEA, ASPECTO FLOCADO, DE COLORAÇÃO AMARELADA E ODOR CARACTERÍSTICO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE MILHO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS E AROMATIZANTE. EMBALAGEM: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO, HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO DE 180 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PCT	1000	R\$ 5,27	R\$ 5.270,00
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO - ESPECIFICAÇÃO: RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX DE VITAMINAS (VITAMINA D3, VITAMINA E, VITAMINA K B1, VITAMINA B2, VITAMINA B3, VITAMINA B6, VITAMINA B7, VITAMINA B9, VITAMINA B5, VITAMINA B12) E MINERAIS (CÁLCIO, COBRE, CROMO, FERRO, IODO, FLÚOR, FOSFORO, MAGNÉSIO, MANGANÊS, MOLIBDÊNIO, ZINCO, SELÊNIO). DEVERÁ CONTER EMULSIFICANTE DE LECITINA DE SOJA. PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM METALIZADA CONTENDO 1KG. NÃO FURADA, ESTUFADA, INVOLADA, LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. ALÉRGICOS: CONTEM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	KG	13000	R\$ 36,25	R\$ 471.250,00
4	LEITE EM PÓ INSTATANEO SEMI DESNATADO. LEITE PARA CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR. COM MIX DE FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C, D, K, RICO EM VITAMINA B12. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MINERAIS [POTÁSSIO), CÁLCIO (CLORETO DE CÁLCIO E CARBONATO DE CÁLCIO), FERRO E ZINCO E VITAMINAS [VITAMINA C ,VITAMINA A, VITAMINA K ,VITAMINA D E VITAMINA B12 E EMULSIFICANTE LECITINA. EMBALAGEM DE 380G .ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	LAT A	1000	R\$ 40,55	R\$ 40.550,00

**TOTAL DO LOTE R\$ 522.253,70 (quinhentos e vinte e dois mil duzentos e cinquenta e três reais e setenta centavos)**



LOTE 07 - TEMPEROS					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	TOTAL	VALOR UNT	VALOR TOTA
1	AÇAFRÃO DA TERRA PÓ. DE 1ª QUALIDADE, PÓ DE COR AMARELO-ALARANJADO, SEM ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE, RESÍDUOS TERROSOS, QUÍMICOS, MOFO, BIOLÓGICOS). NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE 100G.	KG	60	R\$ 36,27	R\$ 2.176,20
2	ALHO PICADO SEM SAL. TEMPERO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 – ANVISA, PORTARIA Nº242 MAPA). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO.	KG	3700	R\$ 26,48	R\$ 97.976,00
3	COLORÍFICO. INGREDIENTES: URUCUM E SEM ADIÇÃO DE SAL. (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO.	KG	1200	R\$ 19,14	R\$ 22.968,00
4	LOURO. FOLHAS DE LOURO DESIDRATADAS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DE 100 A 500G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	KG	60	R\$ 119,21	R\$ 7.152,60
5	MOLHO DE TOMATE. APARÊNCIA MASSA MOLE COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO 1%), SAL (MÁXIMO 5%), ÓLEO DE SOJA, SALSICA, ALHO E ORÉGANO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACHÊ DE 300G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UND	1000	R\$ 4,30	R\$ 4.300,00
6	ÓLEO DE SOJA REFINADO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ML DO PRODUTO.	GRF	2520	R\$ 13,72	R\$ 34.574,40
7	ORÉGANO DESIDRATADO. FOLHAS DE ORÉGANO DESIDRATADAS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO DE 100 A 500G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	KG	35	R\$ 97,74	R\$ 3.420,90
8	SAL REFINADO IODADO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG. LIVRE DE IMPUREZAS OU MICRORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO	KG	1500	R\$ 1,65	R\$ 2.475,00



PRODUTO.					
9	TEMPERO DESIDRATADO - ESPECIFICAÇÃO: MIX DE VEGETAIS PARA PREPAROS CULINÁRIOS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, TOMATE, SALSA, CENOURA, SOLUÇÃO NATURAL A BASE DE CURCUMA, CEBOLA EM PÓ E ALHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 60 GRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	UND	1000	R\$ 11,58	R\$ 11.580,00
10	CREME DE CEBOLA - ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, SAL REFINADO, CEBOLA DESIDRATADA GRANULADA E FLOCOS, PIMENTA BRANCA EM GRAOS, GORDURA VEGETAL E ÓLEO ESSENCIAL DE CEBOLA. SALSA, LOURO, AROMA DE CARNE, AIPO E PAPICRA. EMBALAGEM DE 100G	UND	500	R\$ 4,23	R\$ 2.115,00

**TOTAL LOTE R\$ 188.738,10 (cento e oitenta e oito mil setecentos e trinta e oito reais e dez centavos)**

**VALOR TOTAL GLOBAL R\$ 3.855.339,60 (três milhões oitocentos e cinquenta e cinco mil trezentos e trinta e nove reais e sessenta centavos)**

1.3 Os bens objeto desta aquisição são caracterizados como "comuns", conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**1.6 Justificativa da contratação:** A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em BATURITÉ/CE é fundamental para garantir uma alimentação saudável aos alunos da rede pública. A merenda contribui para o crescimento, desenvolvimento e desempenho acadêmico, atendendo os estudantes nas escolas. Os cardápios devem seguir as diretrizes do FNDE, oferecendo uma dieta balanceada e respeitando as especificidades regionais. É essencial priorizar alimentos frescos e locais, promovendo também a educação alimentar nas escolas. A iniciativa busca assegurar acesso igualitário à merenda, criando um ambiente escolar mais saudável e propício ao aprendizado.

**1.7 Justificativa para o parcelamento ou não da solução:** O objeto da contratação trata de itens semelhantes e passivos de agrupamentos, portanto, optou-se pela realização de licitação por lotes ou grupos. A divisão em lotes segmentados por características semelhantes e comuns ao mercado serve como estratégia competitiva na concorrência de preços, uma vez que permite aos fornecedores especializados em uma linha de produtos, oferecerem maiores descontos na composição do preço de um lote. Justifica-se também a contratação por lote, haja vista economicidade, já que a empresa contratada deverá fazer entregas a cada demanda, o que ocasionalmente oneraria o contrato caso o julgamento fosse realizado por item. Considerando a compatibilidade entre os itens por fazerem parte de uma mesma classificação ou categoria e a maior facilidade para a fiscalização e acompanhamento do contrato, esse meio foi visto como o mais vantajoso para o poder público, por apresentar vantagem econômica, técnica e de segurança. Justifica-se também a necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, uma vez que a contratação visa formar um todo unitário. Diante disso, a participação de múltiplos fornecedores pode resultar na descontinuidade da padronização, assim como em desafios gerenciais e



possivelmente aumento dos custos. Além disso, é crucial estabelecer um padrão de qualidade e eficiência que possa ser mantido ao longo das aquisições, o que se torna significativamente mais difícil quando se lida com diversos fornecedores. A entrega do objeto ocorrerá de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação do município de BATURITÉ/CE. O objeto de licitação será recebido no local e data escolhidos, munido dos documentos previstos no edital de contratação.

**2- FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:** A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do ETP, apêndice deste Termo de Referência (TR).

2.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) 2025, conforme consta das informações básicas desse TR.

**3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO:** A solução mais apropriada ao atendimento da necessidade da Secretaria de Educação é a aquisição de gêneros alimentícios destinada a merenda escolar da Rede Municipal de Ensino via processo licitatório, conforme os requisitos mínimos especificados nos itens 4 e 5 deste TR. A contratação, considerando-se a sua classificação, deve atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo, de qualidade e conter todas as informações nutricionais no rótulo de cada item, incluído o prazo validade, também devem estar devidamente registrados nos órgãos de vigilância sanitária. As contratadas deverão obedecer às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e obedecer às regras estabelecidas no Edital de Licitação, Termo de Referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

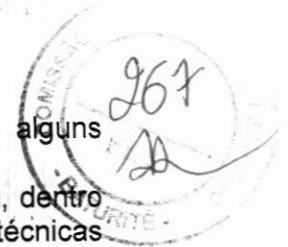
3.1 Os fornecimentos serão executados conforme discriminado a seguir:

- a) As contratadas deverão fornecer diretamente o objeto, após a formalização do contrato, fornecendo de maneira adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas pela secretaria.
- b) Os fornecimentos serão efetuados de forma parcelada, ou conforme solicitação da Secretaria de Educação .
- c) As contratadas deverão prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação, bem como a respeito da sua qualidade, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos itens.
- d) As contratadas deverão emitir e encaminhar à contratante a nota fiscal dos produtos fornecidos no período anterior, na qual deverá constar as quantidades, o tipo do item, os valores unitários e totais deduzidos expressos em reais.
- e) Os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela Secretaria de Educação .

3.2 Os itens serão recusados nos seguintes casos:

- a) Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela Secretaria de Educação.
- b) Forem enviados em quantidades menores que o solicitado.
- c) Estiverem contaminados por quaisquer elementos não permitidos em sua composição.

**4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:** De maneira geral, os itens referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital, sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues. Além disso, deverão ser produzidos de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e aceitação no mercado.



4.1 De maneira específica, para a aquisição do objeto deste documento, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) As contratadas deverão entregar o objeto no prazo, em remessa parcelada, dentro da padronização seguida pelos órgãos e conforme especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e requisitos de desempenho, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório.
- b) As contratadas deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, tais como fretes, impostos, seguros, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e deverão ser apresentados os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo município.
- d) As propostas das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada (manual, digital ou eletrônica) e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento.
- e) Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, dimensões, composições, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada.
- f) Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.
- g) As contratadas deverão declarar que atendem aos requisitos de habilitação, e os declarantes responderão pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- h) Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.
- i) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- j) As empresas deverão atender aos regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais.
- k) Cabe também considerar que, no fornecimento dos itens, deve recair em solução que ofereça desempenho profissional e baixo consumo de energia.
- l) As contratadas deverão, quando for o caso, apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938, de 31 de agosto de 1981 que dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente (PNMA) e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, que dispõe sobre a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), Leis Estaduais e Leis Municipais, quando for o caso, no que couber.
- m) As contratadas deverão obedecer às Normas Brasileiras Regulamentadoras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que tratam a respeito dos itens que compõem o objeto desta contratação.
- n) Os gêneros alimentícios devem atender às normas de qualidade e segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA.
- o) Os alimentos devem ter data de validade adequada, garantindo que sejam consumidos dentro do prazo seguro.
- p) A contratação será por 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por até 10 (dez) anos na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- q) Na presente contratação não serão admitidas a indicação de marcas, características ou modelos.



r) É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

s) Os itens não devem apresentar avarias ou adulterações.

t) Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

4.2 Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

a) Isentos de substâncias terrosas.

b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

c) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens.

d) Sem umidade externa anormal.

e) Isentos de odor e sabor estranhos.

f) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida.

g) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

h) Conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação e ser livres de gordura trans.

**4.3 Da Obrigatoriedade de Amostras:** As amostras deverão ser entregues em até 3(três) dias úteis após o término da sessão de lances do licitante classificado temporariamente em 1º lugar, na sede da merenda escolar, no endereço: Av. Francisco Braga Filho, Nº 997 - Conselheiro Estelita - CEP: 62.760-000, Cidade de Baturité, Estado do Ceará, nos horários de 08h às 11h e 13h às 17h, mediante recibo de entrega pelo setor da Merenda Escolar. Deverão ser apresentadas 01 (uma) amostra de cada item constante do lote cotado, sob pena de desclassificação.

a) A licitante deverá entregar sua amostra em embalagem igual à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por nutricionista em via original ou cópia autenticada, contendo as seguintes informações: identificação do nome da empresa, telefone, e-mail, o número da Licitação e do item/lote para análise técnica do bem/produto. Juntamente com as amostras também deverá ser entregue laudos físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado e acreditado emitidos no máximo 6 meses anteriores a data de abertura do pregão, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos.

b) Para comprovação dos produtos isentos de lactose, deverão constar no laudo físico químico o parâmetro de análise de lactose.

c) Para os itens que são de origem vegetal, deverá ser enviado juntamente com as amostras a classificação vegetal referente a safra 2024, sendo eles para os itens: arroz branco, arroz parboilizado, feijão preto, feijão de corda e óleo de soja, devendo ser apresentado o certificado de classificação vegetal do produto.

d) As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital.

e) Em relação aos itens que deverão ser apresentadas as amostras, excetuam-se as frutas, verduras e legumes.

f) A exigência de amostras nesta licitação, a ser cumprida exclusivamente pelo licitante provisoriamente classificado em 1º lugar, fundamenta-se como medida excepcional prevista no Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, que permite tal prática em situações específicas e devidamente justificadas. A medida também está respaldada





pelo entendimento do Tribunal de Contas da União (Acórdão 1667/2017 TCU-Plenário) e pela Resolução nº 06/2020, que regula o atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme pormenorizados em tópico específico no Termo de Referência.

**5 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:** Em atendimento à Nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e considerando o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, visando à efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitações promovidos pela Administração Pública, buscou-se atribuir requisitos técnicos que atendam às exigências ambientais atuais, bem como o alcance de alternativas que apresentem um nível de qualidade aceitável sem perder de vista a questão da economicidade e competitividade da licitação.

No contexto da produção e consumo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a aquisição desses alimentos desempenha um papel fundamental na promoção da qualidade de vida e produtividade dos alunos. No entanto, é essencial reconhecer os impactos ambientais associados a esse processo e adotar medidas que visem mitigá-los. Um dos principais problemas reside na geração de resíduos orgânicos e inorgânicos, como embalagens pós-uso, que podem acarretar impactos ambientais significativos. Além disso, o desperdício de alimentos tem um impacto negativo tanto do ponto de vista econômico quanto ambiental, já que contribui para a poluição e o uso desnecessário de recursos.

Diante desses desafios, a adoção de critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição dos alimentos torna-se imprescindível. Entre os impactos ambientais negativos mais comuns, destaca-se o uso excessivo de recursos naturais, como água, solo e energia, durante a produção de alimentos. Além disso, a expansão da agricultura pode levar ao desmatamento, à degradação do solo e à erosão, comprometendo a qualidade ambiental e a sustentabilidade a longo prazo.

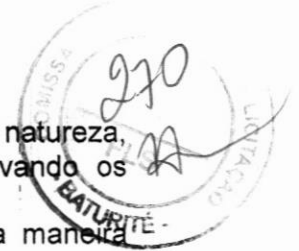
Outro impacto significativo está relacionado às emissões de gases de efeito estufa (GEE), resultantes tanto da produção quanto do transporte de alimentos, o que contribui para o aquecimento global. O desperdício de alimentos também gera grandes quantidades de resíduos orgânicos, que, se não tratados adequadamente, podem poluir o solo e os corpos d'água. Além disso, o uso excessivo de embalagens, especialmente plásticas, resulta em grandes volumes de resíduos inorgânicos, agravando o problema da poluição por resíduos sólidos.

A prática de monoculturas é outro fator de preocupação, pois reduz a biodiversidade, esgota os nutrientes do solo e aumenta a vulnerabilidade a pragas e doenças. O uso de defensivos agrícolas e fertilizantes sintéticos, por sua vez, pode contaminar o solo, a água e os alimentos, prejudicando tanto a saúde dos ecossistemas quanto a das populações humanas.

Para mitigar esses impactos, algumas medidas podem ser adotadas. O uso racional de recursos naturais é essencial, priorizando, sempre que possível, a compra de alimentos locais e sazonais, o que contribui para a redução da pegada hídrica e energética. A aquisição de produtos ecologicamente viáveis também é uma medida eficaz, garantindo que os fornecedores cumpram as leis e resoluções relativas à produção sustentável.

Além disso, a redução das emissões de carbono pode ser alcançada ao priorizar a compra de produtos locais, como frutas, verduras e grãos produzidos na região. Isso não apenas diminui a necessidade de transporte de longas distâncias, reduzindo as emissões de gases de efeito estufa, como também assegura que os alimentos sejam mais frescos e nutritivos, uma vez que são consumidos logo após a colheita.

No que diz respeito à gestão de resíduos sólidos orgânicos, a implementação de programas de compostagem nas escolas é uma prática recomendada. Ao envolver a comunidade escolar em iniciativas sustentáveis, como hortas escolares ou projetos de



compostagem, é possível criar uma conexão entre os alunos e a natureza, promovendo a conscientização sobre a preservação ambiental e incentivando os jovens a atuarem como agentes de mudança.

A gestão de resíduos sólidos inorgânicos também é fundamental, e uma maneira eficaz de abordar o problema é reduzir o volume de embalagens, promovendo o uso de embalagens adequadas e sustentáveis. Por fim, a conscientização sobre o desperdício alimentar pode ser promovida por meio da educação ambiental nas escolas. Ao ensinar os alunos sobre a importância da gestão adequada dos alimentos e da redução do desperdício, é possível gerar uma mudança de comportamento que se refletirá tanto nas escolas quanto nas famílias, fomentando uma sociedade mais consciente e responsável no uso dos recursos naturais.

5.1 Requisitos ambientais que devem ser seguidos para que a contratação do objeto ocorra:

1. Aquisição de Produtos Locais e Sazonais.

a) A contratante deve priorizar a compra de alimentos de produtores locais e sazonais, visando reduzir a pegada de carbono associada ao transporte e promover a sustentabilidade regional.

2. Certificação de Produção Sustentável.

a) Todos os produtos fornecidos devem ter comprovação de que foram produzidos de forma sustentável, atendendo às normas e resoluções ambientais vigentes, com preferência para alimentos orgânicos e livres de agrotóxicos.

3. Redução de Embalagens.

a) A empresa deve minimizar o uso de embalagens, optando por embalagens biodegradáveis, reutilizáveis ou recicláveis.

4. Gestão de Resíduos Orgânicos.

a) A empresa deverá propor um plano de redução do desperdício de alimentos e apoiar iniciativas de compostagem nas escolas, promovendo o uso adequado dos resíduos orgânicos para minimizar impactos ambientais.

5. Uso Racional de Recursos Naturais.

a) A produção dos alimentos fornecidos deve utilizar de forma racional os recursos hídricos, energéticos e o solo, com práticas que evitem o desperdício e degradação ambiental, como o uso de técnicas agroecológicas e de manejo sustentável.

6. Educação Ambiental e Conscientização.

a) A empresa deverá colaborar com a promoção de campanhas de conscientização sobre o desperdício de alimentos e a importância da sustentabilidade, envolvendo a comunidade escolar em atividades como hortas escolares e gestão de resíduos.

5.2 Para os diversos objetos de contratação, podem ser estabelecidos critérios de sustentabilidade em conformidade com as legislações e normas municipais, estaduais e federais aplicáveis. A seguir, apresentam-se as principais leis e normas relacionadas objeto a ser licitado, para consulta e referência técnica:

a) **Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA – Lei nº 6.938/1981):** Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências.

b) **Capítulo da Constituição Federal (CF) sobre o meio ambiente (Artigo 225/1988):** Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida.

c) **Política Nacional de Recursos Hídricos (PNRH – 9.433/1997):** Institui a Política Nacional de Recursos Hídricos, cria o Sistema Nacional de Gerenciamento de Recursos Hídricos, regulamenta o inciso XIX do artigo 21 da Constituição Federal, e altera o artigo 1º da Lei nº 8.001, de 13 de março de 1990, que modificou a Lei nº 7.990, de 28 de dezembro de 1989.

d) **Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998):** Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá





outras providências; estabelece penas e medidas administrativas para condutas lesivas ao meio ambiente, como por exemplo o descarte irregular de resíduos.

e) **Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA – Lei nº 9.795/1999):** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

f) **Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS – Lei nº 12.305/2010):** Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e dá outras providências; estabelece diretrizes para a coleta, o tratamento e a disposição final adequada dos resíduos sólidos.

g) **Novo Código Florestal (Lei nº 12.651/2012):** Dispõe sobre a proteção da vegetação nativa; altera as Leis nºs 6.938, de 31 de agosto de 1981, 9.393, de 19 de dezembro de 1996, e 11.428, de 22 de dezembro de 2006; revoga as Leis nºs 4.771, de 15 de setembro de 1965, e 7.754, de 14 de abril de 1989, e a Medida Provisória nº 2.166-67, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

h) **Nova Lei de Agrotóxicos (Lei nº 14.785/2023):** Dispõe sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem, a rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e das embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, de produtos de controle ambiental, de seus produtos técnicos e afins; revoga as Leis nºs 7.802, de 11 de julho de 1989, e 9.974, de 6 de junho de 2000, e partes de anexos das Leis nºs 6.938, de 31 de agosto de 1981, e 9.782, de 26 de janeiro de 1999.

i) **Normativas de Licitações Sustentáveis:** Alguns órgãos públicos adotam normativas específicas para licitações que incentivam a contratação sustentável.

j) **Normas Técnicas da ABNT:** Existem diversas normas técnicas relacionadas aos variados objetos de licitação que abordam aspectos ambientais, como a destinação de resíduos, o uso de materiais recicláveis e a eficiência energética.

**6 - SUBCONTRATAÇÃO:** É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação.

**7 - GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **8 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (CONDIÇÕES DE ENTREGA):**

8.1 O objeto, desta licitação, aquisição de gêneros alimentícios destinada a merenda escolar, deverá atender a Secretaria de Educação, do Município BATURITÉ/CE.

8.2 O fornecimento será executado conforme discriminado abaixo:

8.2.1 O fornecimento será efetuado conforme necessidade, no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da expedição da "Ordem de Compras" pelas secretarias contratantes, podendo ser prorrogado caso seja solicitado antes do prazo de entrega concluído, desde que devidamente justificado.

8.3 A aquisição de merenda escolar, serão recusados nos seguintes casos:

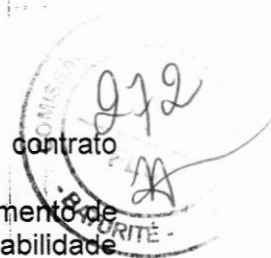
8.3.1 Possuírem qualidade fora do padrão do exigido pela secretaria contratante;

8.3.2 Forem enviados em quantidades menores que o solicitado;

8.4 A aquisição de merenda escolar, que forem recusados deverá ser substituído no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir do recebimento da formalização da recusa pela contratante.

8.4.1 Em caso de irregularidade não sanada pelo licitante vencedor, a Administração, por meio de seu representante, reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará à autoridade competente para que sejam tomadas as providências legais pertinentes;

8.4.2 Sendo necessárias providências por parte do fornecedor, os prazos para pagamento serão suspensos e considerados os fornecimentos em atraso, sujeitando-o à aplicação de multa sobre o valor considerado em atraso e, conforme o caso, a



outras sanções estabelecidas na lei, no ato convocatório e na minuta do contrato (anexo I).

8.5 O fornecimento do objeto desta licitação, deve ser feito por meio de documento de "Ordem de Compra", também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que deverá carimbar e assinar as mesmas.

8.6 As contratadas deverão prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta licitação, bem como a respeito das qualidades, casos em que as contratadas deverão, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos mesmos.

8.7 As contratadas deverão emitir e encaminhar à contratante nota fiscal da merenda escolar fornecidas, das quais deverão constar as quantidades, os valores unitários e totais deduzidos os descontos concedidos, expressos em reais. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de BATURITÉ/CE ou órgãos requisitantes de acordo com o CNPJ informado na "Ordem de Compras".

8.7.1 O pagamento fica condicionado, à satisfação de todas as condições estabelecidas em contrato e da comprovação de regularidade para com os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais.

8.7.2 Deverá vir acompanhada a Fatura da Nota Fiscal os seguintes documentos:

- a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, através de Certificado de Regularidade – CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943." (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

## 9 - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO:

9.1 Não será admitida a entrega do objeto desta licitação, pela contratada sem que esta esteja de posse da Ordem de Compra, Nota de Empenho ou outro instrumento similar respectivo e devidamente acompanhado dos documentos fiscais (Nota Fiscal).

9.1.1 A merenda escolar fornecidas devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Nota de Empenho de despesa, Ordem de Compra ou outro instrumento similar.

9.2 De posse dos documentos que devem acompanhar, objeto da licitação, serão os mesmos recebidos provisoriamente pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, mediante termo circunstanciado, para posterior verificação de especificações, da qualidade, da quantidade, dos prazos, dos preços e de outros dados pertinentes.

9.2.1 Quanto ao recebimento pelo Fiscal de Contratos, servidor da Administração ou comissão responsável, verificará se foram atendidas todas as exigências legais pertinentes e toda a observação específica no Edital e anexos;

9.2.2 Aprovando a merenda escolar após as verificações necessárias, o servidor ou comissão responsável, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua efetiva entrega, receberá os produtos em caráter definitivo, mediante recibo, o qual ratificará o termo circunstanciado de recebimento provisório, podendo, entretanto, retificá-lo nos itens necessários;