



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 12777 PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA FÍSICA

PROCESSO DE SELEÇÃO - EDITAL Nº 034/2026

CONSULTOR POR PRODUTO

DATA DE CRIAÇÃO: 09/04/2026

1. PROJETO

Fortalecimento e modernização das Capacidades de gestão da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

2. ENQUADRAMENTO

2.1 RESULTADOS

Resultado 1.2 - Política de acesso e permanência dos estudantes fortalecida.

2.2 ATIVIDADES

Atividade 1.2.1 - Propor diretrizes, recomendações e instrumento de avaliação da oferta de serviços de apoio aos estudantes sobre acesso ao Transporte Escolar e Alimentação Escolar.

3. JUSTIFICATIVA

O Programa de Alimentação Escolar, administrado pela Secretaria da Educação do Estado de São Paulo (SEDUC-SP), é regido pela Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e pelas normativas expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), com destaque para a Resolução FNDE nº 06/2020. Trata-se de uma política pública essencial para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede estadual, que atende mais de 3,3 milhões de alunos matriculados, contribuindo diretamente para a permanência, o desempenho e o desenvolvimento integral dos estudantes.

Ao longo dos anos, o Programa de Alimentação Escolar deixou de se restringir ao fornecimento de refeições, passando a incorporar diretrizes voltadas à promoção da alimentação saudável, ao respeito aos hábitos alimentares regionais e à adoção de práticas que assegurem qualidade, regularidade e adequação nutricional das refeições ofertadas, aliadas a ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Atualmente, a SEDUC-SP executa o Programa de Alimentação Escolar por meio de dois arranjos operacionais: o modelo centralizado, no qual a Secretaria é responsável pelo planejamento, definição de cardápios, aquisição, distribuição e acompanhamento das refeições nas unidades escolares estaduais e o modelo descentralizado, executado pelos municípios, com repasses de recursos do Governo Federal (FNDE) e do Governo Estadual (QESE/SEDUC). A presente contratação está direcionada exclusivamente ao modelo centralizado, cuja complexidade operacional demanda monitoramento contínuo e aprimoramento permanente.

Considerando a dimensão da rede estadual de ensino, a diversidade territorial, os distintos perfis de vulnerabilidade das unidades escolares e as especificidades das etapas de ensino, torna-se imprescindível a realização de diagnósticos técnicos sistemáticos, com base em levantamento de campo, análise qualitativa e quantitativa e observação direta da execução da alimentação escolar nas unidades educacionais. Esse

diagnóstico é fundamental para compreender, de forma aprofundada, aspectos relacionados ao consumo alimentar dos estudantes, à composição das refeições, à proporção entre alimentos preparados e efetivamente consumidos, ao desperdício, às repetições de cardápio, à rejeição alimentar e às práticas operacionais adotadas nas cozinhas escolares.

Nesse contexto, a presente contratação tem por objetivo a realização de diagnóstico técnico estruturado, por meio da atuação de consultores especializados, com foco no levantamento e na análise in loco da execução da alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual, contemplando diferentes etapas de ensino e níveis de vulnerabilidade, bem como a consolidação analítica dos achados, subsidiando a área técnica da SEDUC-SP com informações qualificadas para o aprimoramento da gestão do Programa de Alimentação Escolar.

Dado o tamanho e a complexidade da rede pública de ensino do Estado de São Paulo, as análises serão divididas em Unidades Regionais de Ensino (URE), cada consultor irá analisar determinada região, conforme estabelecido abaixo:

Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul

Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba

Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio

Os produtos previstos nesta contratação abrangem: (i) a realização de diagnóstico qualitativo e quantitativo em unidades escolares selecionadas, em dois ciclos sucessivos de análise e (ii) a elaboração de análise integrada, com checklist ampliado dos aspectos estruturais, operacionais e logísticos da alimentação escolar, resultando em recomendações técnicas priorizadas. Os resultados obtidos permitirão identificar riscos, fragilidades, oportunidades de melhoria e boas práticas, apoiando a tomada de decisão e o aperfeiçoamento contínuo do Programa.

Por fim, cabe destacar que a SEDUC-SP não dispõe, em seus quadros técnicos atuais, de profissionais capacitados disponíveis para a execução das atividades previstas neste Termo de Referência.

4. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Consultoria técnica para realizar diagnóstico técnico e qualitativo da execução do Programa de Alimentação Escolar (modelo centralizado) da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo (SEDUC-SP). A contratação visa mapear o consumo, desperdício e práticas operacionais nas escolas para identificar fragilidades e oportunidades de melhoria, subsidiando a tomada de decisão estratégica e o aprimoramento da gestão da Coordenadoria de Alimentação Escolar (COALE).

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS A SEREM REALIZADOS

5.1 Especificação (Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul)

Perfil Consultor especialista em alimentação escolar

1.1 Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das UREs Sul 3, Sul 1 (1º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).

1.2 Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.

1.3 Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.

1.4 Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.

- 1.5Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.
- 1.6Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.
- 1.7Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.
- 1.8Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.
- 1.9Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das UREs Sul 3, Sul 1 (1º ciclo de escolas)
- 2.1Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das URE Centro Sul (2º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).
- 2.2Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.
- 2.3Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.
- 2.4Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.
- 2.5Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.
- 2.6Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.
- 2.7Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.
- 2.8Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.
- 2.9Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE Centro Sul (2º ciclo de escolas)
- 3.1Realizar análise integrada e comparativa dos dados coletados nos ciclos de diagnóstico (Produtos 1 e 2), consolidando os achados quantitativos e qualitativos de todas as unidades escolares analisadas.
- 3.2Avaliar a gestão de insumos e logística de estoque, verificando processos de armazenamento, controle de fluxo, prazos de validade e a fidedignidade dos registros operacionais.
- 3.3Avaliar a conformidade do cardápio e o fluxo de suprimentos, observando a regularidade, a qualidade e o estado de conservação dos gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores e utilizados no preparo.
- 3.4Diagnosticar a infraestrutura e recursos físicos, avaliando as condições das cozinhas escolares, o estado de conservação dos equipamentos e a adequação do ambiente ao preparo das refeições.
- 3.5Analisar o capital humano e condições de trabalho, verificando o dimensionamento das equipes de cozinha e a execução das rotinas operacionais frente à demanda de cada unidade.
- 3.6Mapear fluxos operacionais críticos, desde o recebimento de mercadorias até a distribuição final aos estudantes, identificando gargalos logísticos e pontos de atenção na segurança alimentar.
- 3.7Elaborar matriz de riscos e oportunidades, apontando fragilidades recorrentes, boas práticas identificadas e proposições técnicas para o aprimoramento da gestão do Programa de Alimentação Escolar.
- 3.8Submeter documento técnico preliminar com a consolidação dos achados e recomendações estratégicas para validação da SEDUC-SP, como etapa antecedente à entrega final do relatório.
- 3.9Elaborar documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs Sul 3, Sul 1 e Centro Sul

5.2 Especificação (Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba)

Perfil Consultor especialista em alimentação escolar

- 1.1 Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das UREs Santos e São Vicente (1º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).
- 1.2 Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.
- 1.3 Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.
- 1.4 Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.
- 1.5 Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.
- 1.6 Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.
- 1.7 Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.
- 1.8 Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.
- 1.9 Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das UREs Santos e São Vicente (1º ciclo de escolas)
- 2.1 Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das URE Caraguatatuba (2º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).
- 2.2 Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.
- 2.3 Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.
- 2.4 Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.
- 2.5 Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.
- 2.6 Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.
- 2.7 Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.
- 2.8 Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.
- 2.9 Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE Caraguatatuba (2º ciclo de escolas)
- 3.1 Realizar análise integrada e comparativa dos dados coletados nos ciclos de diagnóstico (Produtos 1 e 2), consolidando os achados quantitativos e qualitativos de todas as unidades escolares analisadas.
- 3.2 Avaliar a gestão de insumos e logística de estoque, verificando processos de armazenamento, controle de fluxo, prazos de validade e a fidedignidade dos registros operacionais.
- 3.3 Avaliar a conformidade do cardápio e o fluxo de suprimentos, observando a regularidade, a qualidade e o estado de conservação dos gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores e utilizados no preparo.
- 3.4 Diagnosticar a infraestrutura e recursos físicos, avaliando as condições das cozinhas escolares, o estado de conservação dos equipamentos e a adequação do ambiente ao preparo das refeições.
- 3.5 Analisar o capital humano e condições de trabalho, verificando o dimensionamento das equipes de cozinha e a execução das rotinas operacionais frente à demanda de cada unidade.
- 3.6 Mapear fluxos operacionais críticos, desde o recebimento de mercadorias até a distribuição final aos estudantes, identificando gargalos logísticos e pontos de atenção na segurança alimentar.
- 3.7 Elaborar matriz de riscos e oportunidades, apontando fragilidades recorrentes, boas práticas identificadas e proposições técnicas para o aprimoramento da gestão do Programa de Alimentação Escolar.

3.8 Submeter documento técnico preliminar com a consolidação dos achados e recomendações estratégicas para validação da SEDUC-SP, como etapa antecedente à entrega final do relatório.

3.9 Elaborar documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs Santos, São Vicente e Caraguatatuba

5.3 Especificação (Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio)

Perfil Consultor especialista em alimentação escolar

1.1 Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das URE São José do Rio Preto (1º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).

1.2 Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.

1.3 Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.

1.4 Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.

1.5 Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.

1.6 Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.

1.7 Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.

1.8 Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.

1.9 Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE São José do Rio Preto (1º ciclo de escolas)

2.1 Realizar diagnóstico in loco em até 09 (nove) unidades escolares das URE José Bonifácio (2º ciclo de escolas), selecionadas pela SEDUC-SP, abrangendo os segmentos de Anos Iniciais, Anos Finais e Ensino Médio, e contemplando diferentes níveis de vulnerabilidade (alta, média e baixa).

2.2 Executar cronograma de visitas presenciais, com a realização de, no mínimo, 03 (três) visitas em dias alternados por unidade escolar, para assegurar a consistência dos dados coletados.

2.3 Mensurar o consumo alimentar e a aceitação dos estudantes, efetuando a segmentação dos dados por gênero e etapa de ensino em cada unidade analisada.

2.4 Avaliar a conformidade nutricional e operacional, comparando a composição das refeições efetivamente servidas com o cardápio oficial proposto pela SEDUC-SP.

2.5 Quantificar a eficiência produtiva, mediante o levantamento do volume de alimentos preparados em relação ao volume efetivamente consumido, identificando índices de desperdício e sobras.

2.6 Analisar variáveis críticas de execução, incluindo a frequência de repetições de cardápio, índices de rejeição alimentar e o cumprimento das boas práticas operacionais pelas cozinheiras escolares no preparo e distribuição.

2.7 Consolidar evidências técnicas por meio de registros observacionais e fotográficos (resguardada a autorização pertinente) para fundamentar as análises qualitativas.

2.8 Elaborar e submeter relatório preliminar contendo a compilação dos achados para validação da SEDUC-SP, como etapa prévia à entrega final do produto.

2.9 Elaborar documento técnico final contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das UREs José Bonifácio (2º ciclo de escolas)

3.1 Realizar análise integrada e comparativa dos dados coletados nos ciclos de diagnóstico (Produtos 1 e 2), consolidando os achados quantitativos e qualitativos de todas as unidades escolares analisadas.

3.2 Avaliar a gestão de insumos e logística de estoque, verificando processos de armazenamento, controle de

fluxo, prazos de validade e a fidedignidade dos registros operacionais.

3.3 Avaliar a conformidade do cardápio e o fluxo de suprimentos, observando a regularidade, a qualidade e o estado de conservação dos gêneros alimentícios entregues pelos fornecedores e utilizados no preparo.

3.4 Diagnosticar a infraestrutura e recursos físicos, avaliando as condições das cozinhas escolares, o estado de conservação dos equipamentos e a adequação do ambiente ao preparo das refeições.

3.5 Analisar o capital humano e condições de trabalho, verificando o dimensionamento das equipes de cozinha e a execução das rotinas operacionais frente à demanda de cada unidade.

3.6 Mapear fluxos operacionais críticos, desde o recebimento de mercadorias até a distribuição final aos estudantes, identificando gargalos logísticos e pontos de atenção na segurança alimentar.

3.7 Elaborar matriz de riscos e oportunidades, apontando fragilidades recorrentes, boas práticas identificadas e proposições técnicas para o aprimoramento da gestão do Programa de Alimentação Escolar.

3.8 Submeter documento técnico preliminar com a consolidação dos achados e recomendações estratégicas para validação da SEDUC-SP, como etapa antecedente à entrega final do relatório.

3.9 Elaborar documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs São José do Rio Preto e José Bonifácio

6. REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIFICAÇÃO

A. Formação Acadêmica

A.1 Formação acadêmica (Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul)

Formação acadêmica

É obrigatório que possua, no mínimo, graduação em cursos relacionados a Nutrição, com certificação devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação.

Serão analisados os requisitos de formação acadêmica, conforme critérios abaixo relacionados. Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório.

100% Mestrado ou Doutorado - 30 pontos

85% Pós-graduação lato sensu - 25.50 pontos

70% Graduação - 21 pontos

A.2 Formação acadêmica (Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba)

Formação acadêmica

É obrigatório que possua, no mínimo, graduação em cursos relacionados a Nutrição, com certificação devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação.

Serão analisados os requisitos de formação acadêmica, conforme critérios abaixo relacionados. Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório.

100% Mestrado ou Doutorado - 30 pontos

85% Pós-graduação lato sensu - 25.50 pontos

70% Graduação - 21 pontos

A.3 Formação acadêmica (Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio)

Formação acadêmica

É obrigatório que possua, no mínimo, graduação em cursos relacionados a Nutrição, com certificação devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação. Serão analisados os requisitos de formação acadêmica, conforme critérios abaixo relacionados.

Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório.

100% Mestrado ou Doutorado - 30 pontos

85% Pós-graduação lato sensu - 25.50 pontos

70% Graduação - 21 pontos

B. Exigências Específicas

B.1 Exigências específicas (Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul)

Experiência profissional

É obrigatório que possua, no mínimo, experiência comprovada de 2 (dois) anos em operação de alimentação escolar ou em cozinha industrial, de modo a assegurar conhecimento técnico para identificação e avaliação de fatores que impactam diretamente o consumo alimentar, tais como índice de cocção, fator de correção, perdas no pré-preparo, procedimentos de degelo, entre outros aspectos operacionais relevantes.

Serão analisados os requisitos de experiência profissional e experiência desejável, conforme critérios abaixo relacionados.

Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório

100% Mais de 05 anos de experiência - 30 pontos

85% De 03 a 04 anos de experiência - 25.50 pontos

70% 02 anos de experiência - 21 pontos

Experiência desejável

É desejável que possua experiência em ações, programas ou projetos relacionados à alimentação escolar ou segurança alimentar ou produção de alimentos e/ou experiência em levantamentos de campo, análises qualitativas e quantitativas ou avaliações operacionais de serviços públicos.

100% Possui experiência desejável - 10 pontos

0% Não possui experiência desejável - 0 pontos

B.2 Exigências específicas (Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba)

Experiência profissional

É obrigatório que possua, no mínimo, experiência comprovada de 2 (dois) anos em operação de alimentação escolar ou em cozinha industrial, de modo a assegurar conhecimento técnico para identificação e avaliação de fatores que impactam diretamente o consumo alimentar, tais como índice de cocção, fator de correção, perdas no pré-preparo, procedimentos de degelo, entre outros aspectos operacionais relevantes.

Serão analisados os requisitos de experiência profissional e experiência desejável, conforme critérios abaixo relacionados.

Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório

100% Mais de 05 anos de experiência - 30 pontos
85% De 03 a 04 anos de experiência - 25.50 pontos
70% 02 anos de experiência - 21 pontos

Experiência desejável

É desejável que possua experiência em ações, programas ou projetos relacionados à alimentação escolar ou segurança alimentar ou produção de alimentos e/ou experiência em levantamentos de campo, análises qualitativas e quantitativas ou avaliações operacionais de serviços públicos.

100% Possui experiência desejável - 10 pontos
0% Não possui experiência desejável - 0 pontos

B.3 Exigências específicas (Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio)

Experiência profissional

É obrigatório que possua, no mínimo, experiência comprovada de 2 (dois) anos em operação de alimentação escolar ou em cozinha industrial, de modo a assegurar conhecimento técnico para identificação e avaliação de fatores que impactam diretamente o consumo alimentar, tais como índice de cocção, fator de correção, perdas no pré-preparo, procedimentos de degelo, entre outros aspectos operacionais relevantes.

Serão analisados os requisitos de experiência profissional e experiência desejável, conforme critérios abaixo relacionados.

Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório

100% Mais de 05 anos de experiência - 30 pontos
85% De 03 a 04 anos de experiência - 25.50 pontos
70% 02 anos de experiência - 21 pontos

Experiência desejável

É desejável que possua experiência em ações, programas ou projetos relacionados à alimentação escolar ou segurança alimentar ou produção de alimentos e/ou experiência em levantamentos de campo, análises qualitativas e quantitativas ou avaliações operacionais de serviços públicos.

100% Possui experiência desejável - 10 pontos
0% Não possui experiência desejável - 0 pontos

7. PRODUTOS OU RESULTADOS PREVISTOS

7.1 Produtos (Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul)

Qtd. Parcelas: 3

ENQUADRAMENTO	DESCRIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA
1.2.1	Produto 1 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das UREs Sul 3, Sul 1 (1º ciclo de escolas).	35 dias após a assinatura do contrato
1.2.1	Produto 2 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE Centro Sul (2º ciclo de escolas)	65 dias após a assinatura do contrato
1.2.1	Produto 3 Documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs Sul 3, Sul 1 e Centro Sul	100 dias após a assinatura do contrato

7.2 Produtos (Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba)

Qtd. Parcelas: 3

ENQUADRAMENTO	DESCRIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA
1.2.1	Produto 1 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das UREs Santos e São Vicente (1º ciclo de escolas)	35 dias após a assinatura do contrato
1.2.1	Produto 2 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE Caraguatatuba (2º ciclo de escolas)	65 dias após a assinatura do contrato
1.2.1	Produto 3 Documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs Santos, São Vicente e Caraguatatuba	100 dias após a assinatura do contrato

7.3 Produtos (Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio)

Qtd. Parcelas: 3

ENQUADRAMENTO	DESCRIÇÃO DA PARCELA	PRAZO DE ENTREGA
1.2.1	Produto 1 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE São José do Rio Preto (1º ciclo de escolas)	35 dias após a assinatura do contrato

1.2.1	Produto 2 Documento técnico contendo diagnóstico qualitativo e quantitativo sobre a execução do programa de alimentação escolar em unidades selecionadas da rede estadual das URE José Bonifácio (2º ciclo de escolas)	65 dias após a assinatura do contrato
1.2.1	Produto 3 Documento técnico contendo análise consolidada e diagnóstico operacional do programa de alimentação escolar com aplicação de checklist ampliado, das unidades selecionadas da rede estadual das UREs São José do Rio Preto e José Bonifácio	100 dias após a assinatura do contrato

8. VALOR GLOBAL

9. LOCAL DE ENTREGA/REALIZAÇÃO

Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul São Paulo

Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba São Paulo

Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio São Paulo

10. PRAZO DE EXECUÇÃO

Data de Início: Data da assinatura do contrato

Período até: 4 meses

Data de Término: 01/09/2026

Data de Início: Data da assinatura do contrato

Período até: 4 meses

Data de Término: 01/09/2026

Data de Início: Data da assinatura do contrato

Período até: 4 meses

Data de Término: 01/09/2026

11. NÚMERO DE VAGAS

Número de vaga 1 - (Consultor 1 - Região metropolitana do Estado de São Paulo - URE Sul 3, Sul 1 e Centro Sul)

Número de vaga 1 - (Consultor 2 - Região litorânea do Estado de São Paulo - URE Santos, São Vicente e Caraguatatuba)

Número de vaga 1 - (Consultor 3 - Região do interior do Estado de São Paulo - URE São José do Rio Preto e José Bonifácio)

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Os interessados deverão encaminhar os currículos para o e-mail: ugp@educacao.sp.gov.br, conforme

modelo de currículo padrão. No campo assunto deverá constar o código do Prodoc (OEI/BRA/24/004), o número do Edital e o Nome do Perfil. Serão desconsiderados os currículos remetidos em desacordo com estas exigências e/ou fora do prazo estipulado no Edital.

O processo de seleção ocorrerá na seguinte conformidade:

- 1 fase: análise e seleção de currículos recebidos, de acordo com as exigências do Edital
- 2 fase: entrevistas dos candidatos que tiveram seus currículos selecionados na 1 fase
- 3 fase: avaliação classificatória dos candidatos entrevistados pela Comissão de Seleção.

Observação: Somente os currículos encaminhados até a data limite prevista no Edital serão analisados pela comissão de seleção. Todas as entrevistas serão gravadas e servirão de subsídios para avaliação dos candidatos pela Comissão de Seleção. O convite para a entrevista será encaminhado por e-mail.

Serão analisados os requisitos de formação acadêmica e experiência profissional, conforme critérios abaixo relacionados. Esta fase tem caráter eliminatório e classificatório

Após a análise curricular, os candidatos considerados aptos a participar da etapa de entrevista serão aqueles que atingirem a pontuação mínima nos critérios obrigatórios. Dentre os candidatos que atingirem essa pontuação mínima, serão convocados para a entrevista os candidatos que tiverem atingido a maior pontuação na fase de análise curricular. Havendo mais interessados do que as vagas ofertadas, outros candidatos poderão ser convocados para a entrevista, sempre seguindo a classificação definida na análise curricular, caso os candidatos entrevistados não tenham um bom desempenho na entrevista ou por outra razão justificada, apresentada formalmente pela Comissão de Seleção responsável pelo processo seletivo. Os classificados receberão e-mail informando data, local e hora da entrevista. Os candidatos serão entrevistados por videoconferência. Esta fase tem caráter classificatório, e serão observados os seguintes critérios:

Os critérios a seguir devem ser aplicados da seguinte forma:

- 1 - Comunicação e postura profissional - até 5 pontos
- 2 - Clareza e comunicação técnica - até 5 pontos
- 3 - Domínio técnico - até 20 pontos.

Após a etapa de entrevistas, quando o(a) candidato(a) for classificado e convocado(a) para a vaga, de acordo com a pontuação obtida dos critérios avaliados, deverá apresentar documentação comprobatória das informações declaradas em seu currículo de:

- a. Formação acadêmica: diplomas ou certificados e
- b. Experiência profissional obrigatória e requisito desejável: apresentação de documentos relativos aos contratos de trabalho, e que indiquem as datas de início e fim da experiência, tais como: atestados de capacidade técnica emitidos por terceiros contratos de trabalho assinadas registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) declarações do empregador sobre as atividades desenvolvidas, entre outros documentos que comprovem devidamente as informações declaradas no currículo.

Os diplomas de cursos de pós-graduação stricto sensu (mestrado e doutorado), expedidos por instituições estrangeiras de educação superior e pesquisa, deverão estar devidamente revalidados e reconhecidos por instituição de educação superior brasileira, conforme estabelece a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, no seu Capítulo IV, Da

Educação Superior, art. 48, 3º.

13. CONSIDERAÇÕES

Apresentação dos produtos

O local de apresentação dos produtos será indicado após a assinatura do contrato, sendo que devem ser entregues em formato PDF, incluindo capa com nome e código do Projeto, nº do contrato, título do produto, nome e assinatura da pessoa contratada, local e data.

Insumos

As atividades de consultoria serão realizadas nas dependências da Seduc-SP. Se houver deslocamentos de âmbito nacional, devem ser justificados pela área demandante por Nota Técnica, de forma a demonstrar conformidade com o objeto da consultoria contratada, conforme disponibilidade orçamentária do projeto e autorizados pelo Diretor Nacional do Projeto.

CABERÁ À Seduc-SP/SP

- a. Acompanhar as atividades dos consultores contratados
- b. Analisar e aprovar os produtos especificados no presente Termo de Referência.

CABERÁ AO CONSULTOR CONTRATADO

- a. Desenvolver os estudos e elaborar os documentos previstos segundo as especificações que constam deste Termo de Referência
- b. Cumprir todas as atividades a eles designadas no presente Termo
- c. Entregar os produtos no prazo estipulado no presente Termo
- d. Revisar e reapresentar os produtos previstos neste Termo, caso o contratante não aprove as primeiras versões apresentadas
- e. O material (como notebook e telefone) a ser utilizado pelo consultor, assim como toda a infraestrutura necessária para desenvolver o trabalho, não será disponibilizado pela Seduc-SP, sendo de responsabilidade do consultor adquirir o que for necessário
- f. Arcar com todas as despesas necessárias ao desenvolvimento das atividades a eles designadas no presente Termo.

REGIME JURÍDICO

A execução dos trabalhos previstos neste Termo de Referência não implica qualquer relação de emprego ou vínculo trabalhista, sendo, portanto, regido sem subordinação jurídica, conforme prevê o 9º do art. 4º do Decreto presidencial nº 5.151/2004.

VEDAÇÕES PREVISTAS EM LEI

É vedada a contratação, a qualquer título, de servidores ativos da Administração Pública Federal, Estadual, do Distrito Federal ou Municipal, direta ou indireta, bem como de empregados de suas subsidiárias e controladas, no âmbito dos projetos de cooperação técnica internacional, para execução de serviços de consultoria.

Também é vedada a contratação de consultor que já esteja cumprindo contrato de consultoria por produto vinculado ao projeto de cooperação técnica internacional. Nova contratação do mesmo

consultor, somente mediante nova seleção, nos termos do art. 5º do Decreto nº 5.151/04, observados os prazos de interstício da Portaria MRE nº. 8, de 4 de janeiro de 2017.

DIREITOS AUTORAIS

Os direitos autorais ou quaisquer outros direitos, de qualquer natureza, sobre materiais produzidos no âmbito desse trabalho, pertencerão exclusivamente à Secretaria de Estado da Educação e sua utilização e/ou reprodução total ou parcial requererá autorização prévia.

14. PROTEÇÃO DE DADOS

De acordo com a legislação europeia de proteção de dados em vigor no Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, os dados pessoais fornecidos pelo PROVEDOR/EXPERTO/DOCENTE/CONSULTOR também poderão ser processados pela Secretaria Geral da OEI domiciliada em Madri (Espanha) em C/Bravo Murillo 38 (CP 28015) a fim de justificar as despesas e cumprimento das disposições das normas indicadas. Esse processo será realizado por meio dos dados do contrato que são enviados para a plataforma de gerenciamento de projetos da OEI e para o Sistema de Planejamento de Recursos Empresariais (ERP) da OEI, cujos servidores estão alojados em território da União Europeia, e aos quais somente pessoas autorizadas pela Secretaria Geral terão acesso.

Esse procedimento será realizado exclusivamente para a execução do contrato e os dados serão mantidos pelo tempo legalmente previsto para fins de arquivamento e auditoria. Os mesmos não serão compartilhados com terceiros, exceto por obrigação legal. O contratado tem o direito de retirar o consentimento para processar os dados a qualquer momento e que, se exercer esse direito, o contrato terá que ser rescindido nos mesmos termos estabelecidos por ele, uma vez que o processamento dos dados é essencial para a execução do contrato. Da mesma forma, o PROVEDOR/EXPERTO/DOCENTE/CONSULTOR também pode exercer os direitos de acesso, retificação, exclusão e portabilidade de seus dados e os de limitação ou oposição ao tratamento através do endereço de e-mail: proteccion.datos@oei.int, comprovando devidamente sua identidade. Em qualquer situação, o contratado tem o direito de apresentar uma queixa à Agência Espanhola de Proteção de Dados (AEPD).