

ANEXO – I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade descrever os itens, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, a fim de deferir a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas instituições de ensino da rede pública da Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL.

2. FINALIDADE

2.1. Dar subsídios para permitir a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas instituições de ensino da rede pública da Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL.

3. JUSTIFICATIVA

O fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das demandas da Secretaria de Educação do Município de Pariconha-AL, é indispensável para garantir a continuidade da merenda escolar a qual exige a oferta regular de produtos variados e de qualidade, assegurando, ao mesmo tempo, a economicidade e a eficiência na utilização dos recursos públicos

O fornecimento contínuo desses gêneros é imprescindível para o alcance das metas estabelecidas, visando atender às necessidades nutricionais dos alunos ao longo do período letivo de 2026, contribuindo diretamente para a melhoria do rendimento escolar e para a promoção de hábitos alimentares adequados. Além disso, a oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva reforça o caráter integral da educação, favorecendo o desenvolvimento cognitivo e físico dos alunos.

Nesse sentido, torna-se indispensável a realização do processo de contratação para o fornecimento dos gêneros alimentícios, de forma a garantir que as unidades escolares estejam devidamente abastecidas e em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4. DO OBJETO

4.1. Esta licitação tem por objeto formalizar a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE da Secretaria de Educação deste Município, nas quantidades e especificações técnicas constantes neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ITEM 7-FARELO DE AVEIA , obtido da camada externa do grão de aveia (<i>Avena sativa</i> L.), destinado ao consumo humano, apresentado em partículas finas ou médias, com coloração característica clara a bege, odor e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos, contaminantes e odores estranhos, não devendo apresentar sinais de umidade excessiva, fermentação ou deterioração. Composição: aveia, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária plástica ou material equivalente, atóxico, resistente, íntegro e hermeticamente fechado, contendo 170 g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: embalagem 170 g. Código CATMAT: 46026407	UNID	1.000
2	ITEM 10-BISCOITO DOCE, PRODUZIDO SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN E SEM LEITE ou derivados, obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido a processo tecnológico adequado, apresentando textura crocante, bem assado, sem recheio e sem cobertura. Produto com características organolépticas próprias: cor, odor e sabor característicos, não devendo apresentar-se queimado, mal assado, úmido, fermentado ou com características anormais. Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, conforme padrões sanitários vigentes. Composição: à base de amido de milho e/ou outras farinhas e féculas permitidas, podendo conter óleos ou gorduras vegetais, açúcares, sal, agentes de crescimento e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, desde que não contenham glúten nem leite ou derivados. Embalagem primária: acondicionada em embalagem atóxica, resistente e íntegra, adequada à natureza do produto e ao seu prazo de validade, contendo 120g. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, advertência de ausência de glúten conforme legislação vigente e informação nutricional. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e legislação sanitária vigente. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 120 G. Código CATMAT: 46038210	PCT	400

3	ITEM 26-CHARQUE BOVINO DIANTEIRO, obtido a partir de carne bovina submetida a processo de salga, cura e desidratação, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos do produto. Produto elaborado a partir de matéria-prima selecionada, isento de sujidades, parasitos, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar suas características naturais ou mascarar possíveis alterações. Composição: carne bovina e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Não será aceito produto do tipo <i>jerked beef</i>. Características sensoriais: Odor: característico, sem sinais de ranço ou deterioração. Sabor: próprio, não ácido ou alterado. Aspecto: uniforme, sem presença de mofo ou umidade excessiva. Embalagem primária: acondicionada a vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, CONTENDO 500 G. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, íntegras, adequadas ao transporte e armazenamento, contendo as unidades do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção oficial competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e da ANVISA, atendendo às normas de boas práticas de fabricação e inspeção sanitária. Validade / Fabricação: produto com data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 500 g. Código CATMAT: 44774423	UNID	3.750
4	ITEM 31-FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, obtido de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos da espécie. Produto in natura, congelado, com consistência firme, não amolecida nem pegajosa, isento de manchas esverdeadas, odores desagradáveis ou quaisquer sinais de deterioração. Não deve apresentar: excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio, sangue, penas, penugens, perfurações, coágulos ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: Congelado, devendo atingir temperatura interna de -12°C ou inferior, garantindo a manutenção da qualidade do produto. Composição: carne de frango. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM/DIPOA), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra, bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no serviço de inspeção oficial, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, bem como às boas práticas de fabricação. Validade mínima: 09 (nove) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 1 KG. Código CATMAT: 44764126	KG	15.000

5	ITEM 36-CARNE BOVINA, CORTE TIPO PATINHO, SEM OSSO, FATIADA EM BIFES, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto resfriado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, com retirada de excesso de gordura aparente, cartilagens e tecidos indesejáveis, apresentando características sensoriais próprias: Aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, Cor: vermelho característico, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, sem odores estranhos. Não deve apresentar sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Temperatura de conservação: Resfriado: 0°C a 4°C. Composição: carne bovina. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: Acondicionada a vácuo, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: Nome e endereço do abatedouro/frigorífico, Procedência, Número do lote, Data de fabricação, Prazo de validade, Peso líquido, Temperatura de armazenamento e conservação, Condições de armazenamento, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima (ajuste técnico): Produto resfriado: até 7 dias sob refrigeração adequada. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 447765	KG	3.000
6	ITEM 40-FILÉ DE PEIXE, ESPÉCIE PESCADA, obtido a partir de pescado fresco, devidamente limpo, eviscerado, filetado, sem pele e sem espinhas. Produto in natura, congelado, apresentando características sensoriais próprias: aspecto: firme, não amolecido e não pegajoso, cor: branca a levemente rosada, uniforme, odor: característico, sem odores estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos e quaisquer evidências de decomposição. Não deve apresentar excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. Composição: filé de peixe (pescada). O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, Prazo de validade, Peso líquido, Número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 44767331	KG	3.750

7	ITEM 42-FÍGADO BOVINO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, abatidos sob inspeção veterinária oficial, devidamente eviscerado, sem presença de vesícula biliar. Produto in natura, congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando características sensoriais próprias: aspecto: firme, íntegro, não amolecido e não pegajoso, cor: vermelho escuro característico, odor: próprio, sem odores estranhos. Deve estar isento de sujidades, parasitos, larvas, materiais estranhos e quaisquer sinais de deterioração. Não deve apresentar excesso de gelo superficial, cristais de gelo indicativos de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. Temperatura de conservação: congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. Composição: fígado bovino. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM/DIPOA), conforme legislação vigente. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e do MAPA. Validade mínima (padronizada): 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 1 KG. Código CATMAT: 44775632	KG	1.000
8	ITEM 48-FOLHA DE LOURO, DESIDRATADA, constituída por folhas inteiras ou parcialmente fragmentadas, de coloração verde-oliva a castanho-claro, com superfície levemente lustrosa e textura firme. Apresenta odor característico, suave e agradável, e sabor levemente amargo, próprio do produto. Produto de boa qualidade, seco, limpo, isento de umidade excessiva, mofo, sujidades, parasitos, insetos ou quaisquer materiais estranhos, não devendo apresentar sinais de deterioração. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e bem vedada, CONTENDO 40 G DO PRODUTO. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 40 G. Código CATMAT: 463904.	UNID	400
9	ITEM 54-LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – primeira qualidade. Deverão ser embaladas em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. Devem se apresentar sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Devem ter consistência firme, não amolecida nem pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com o pedido nos locais e datas solicitadas. Embalagem primária: Lacrada a vácuo. EMBALAGEM DE 2,5 KG. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, lista de ingredientes, atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 2,5 KG. Código CATMAT: 459017	UNID	1.500

10	ITEM 64-MANTEIGA PURA COM SAL, OBTIDA A PARTIR DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO, com adição de sal, apresentando consistência sólida, textura homogênea, coloração amarelo-clara uniforme, sabor e odor característicos, isenta de ranço e de substâncias estranhas à sua composição. Produto de primeira qualidade, sem adição de gorduras vegetais. Embalagem primária contendo 250 g, íntegra, resistente, atóxica e adequada ao acondicionamento de alimentos, devidamente lacrada, garantindo a integridade do produto. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, dados de identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote, peso líquido e informações do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. O produto deverá possuir registro e/ou estar em conformidade com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e/ou Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 250 G Código CATMAT: 46379650	UNID	2.000
11	ITEM 83-QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA, apresentando crosta firme, textura macia e elástica, coloração amarelada homogênea, sabor suave e levemente salgado, característico do produto. Fatiado em porções de aproximadamente 15 g cada, com interfolhamento (plástico) entre as fatias, garantindo fácil separação e conservação. Embalagem: embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente, devidamente lacrado, CONTENDO 200 G de queijo fatiado, em formato uniforme (fatias finas e peças retangulares), garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e número de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente (SIE/SIM). Validade: prazo de validade conforme fabricante, devendo apresentar no mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, mantido sob refrigeração. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). EMBALAGEM DE 200 G, Código CATMAT: 463748. 63	UNID	3.750
12	ITEM 85-REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DE MASSA COALHADA DE LEITE DESNATADO, adicionado de manteiga, estabilizantes próprios para requeijão cremoso e acidulante ácido cítrico (INS 330), apresentando textura cremosa, homogênea, coloração branca a levemente amarelada, sabor suave e característico. Produto isento de glúten, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: acondicionado em copo plástico de 200 g, atóxico, resistente, com vedação adequada, garantindo a integridade e conservação do produto. CONTENDO 200 G. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, dados do fabricante, Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) e registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA ou equivalente). Validade: prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantido sob refrigeração conforme recomendação do fabricante. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). EMBALAGEM DE 200 G, Código CATMAT: 46375364	UNID	600

13	ITEM 88-TEMPERO TIPO CHIMICHURRI, À BASE DE ERVAS E ESPECIARIAS, APRESENTAÇÃO EM PÓ OU FLOCOS DESIDRATADOS, INDICADO PARA APLICAÇÃO EM CARNES E VERDURAS. Composição: Cebola desidratada, salsinha, alho, sal, mostarda, pimentão verde, tomilho, orégano, louro em pó, manjerição e noz-moscada, isento de glutamato monossódico e pimenta, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, umidade excessiva e substâncias estranhas à sua composição. Embalagem: embalagem primária em envelopes plásticos, atóxicos, resistentes, íntegros e devidamente lacrados, CONTENDO 100 G, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 100 G, Código CATMAT: 463832.	UNID	700
14	ITEM 89-UVA PASSA PRETA, DESIDRATADA, SEM SEMENTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, apresentando coloração escura característica, textura macia, sabor doce e odor próprio, isenta de sujidades, parasitas, fermentação indesejada e substâncias estranhas à sua composição. Produto obtido por processo de desidratação adequado, mantendo suas características nutricionais e sensoriais. Embalagem: embalagem primária em polipropileno transparente, atóxico, resistente, íntegro e devidamente lacrado, CONTENDO 100 G, garantindo a conservação e integridade do produto. Rotulagem: deve conter obrigatoriamente: identificação do produto, procedência, lista de ingredientes (quando aplicável), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e identificação do fabricante. Validade: prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Conformidade: o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). EMBALAGEM DE 100 G, Código CATMAT: 463809.	UNID	1.000
15	ITEM 91-VINAGRE OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DA MAÇÃ, CLASSIFICADO COMO AROMÁTICO, apresentando características sensoriais próprias: aspecto líquido, límpido, translúcido, sem depósitos, cor e odor característicos e sabor levemente ácido. Produto padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado, livre de qualquer tipo de adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, essências, aromas artificiais, corantes ou conservantes. Características físico-químicas: acidez aproximada de 4,15% a 4,20%, expressa em ácido acético; produto obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas alcoólicas derivadas da maçã. Embalagem: embalagem primária em garrafa plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada, CONTENDO 750 ML, garantindo a integridade e conservação do produto. Rotulagem: o produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente da ANVISA, incluindo: RDC nº 259/2002 (rotulagem geral de alimentos); RDC nº 359/2003 (porções de alimentos); RDC nº 360/2003 (informação nutricional obrigatória); deve conter obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e SAC. Validade: prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Conformidade: produto em conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. EMBALAGEM DE 750 ML, Código CATMAT: 463808.	UNID	300

4.2. Para melhor entender a real necessidade, foi realizada uma conciliação de informações com o quantitativo alunos matriculados com base no cenço escolar de 2025 e assim ajustes importantes para o bom controle de 2026.

4.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar;

4.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

5.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência;

5.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos gerais:

7.1.1. Trata-se de objeto considerado comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, do tipo melhor preço.

7.2. Requisitos legais:

7.2.1. O objeto deste Estudo Preliminar se enquadra nos termos das seguintes normas legislativas:

- a) Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos;
- b) Lei nº 8.078/90, que dispõe sobre a proteção do consumidor;
- c) Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar dos alunos da educação básica.

7.3. Condições de Entrega

7.3.1. O prazo de entrega dos produtos é de **7 (sete) dias corridos**, contados da solicitação ou da Ordem de Fornecimento.;

7.3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas **por meio de comunicado formal (ofício) que deve ser enviado para o e-mail da secretaria** com pelo menos **02 (dois)** dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior,

7.3.3. Os produtos deverão ser entregues no **endereço e horário** fornecido pela Secretaria Municipal de Educação de Pariconha-AL;

7.3.4 Endereço: Rua Cícero Teixeira Lima, s/n, Centro, CEP 57475-000 (Depósito de Merenda Escolar), Pariconha-AL, horário de funcionamento de **segunda à sexta-feira das 08h30 às 12h30**;

7.3.5 Os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículos isotérmico, com refrigeração apropriada para evitar qualquer tipo de contaminação ou perda de mercadoria, conforme as resoluções CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984; SVS/MS nº 326, de 30/07/1997; RDC ANVISA nº 275 de outubro de 2002.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

8.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivos substituto;

8.6. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

8.6.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

8.6.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

8.6.3. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente.

8.6.4. O fiscal do contrato comunicar, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

8.7. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

8.7.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

8.8. O fiscal do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

8.8.1. O fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

8.8.2. O fiscal do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;

8.8.3. O fiscal do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;

8.9. O fiscal do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração;

8.10. O fiscal do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato;

8.11. Durante a vigência da Ata de registro/Contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo seguinte servidor;

8.12. A Auxiliar de Serviços Educacionais Sueli Nóia da Silva, portadora do CPF: 957.047.104-25, Matrícula Nº 15.262, e a Coordenadora Pedagógica Diolange dos Santos Ramalho, portadora do CPF: 870.489.654-87, Matrícula Nº 15.090.

9. CRITÉRIOS PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

9.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2. **Os produtos poderão ser rejeitados**, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser **substituídos no prazo de 02 (dois) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

9.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;

9.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

9.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

9.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

9.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;

9.8. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;

9.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante;

9.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

9.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;

9.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Forma de pagamento

9.16. O pagamento será realizado no prazo máximo de **até 30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

9.17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

9.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

9.18.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

9.19. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MELHOR PREÇO.

A empresa vencedora deverá apresentar a amostra dos produtos ganhos em até 2 (dois) dias úteis após o processo de disputa de preços, na Secretaria Municipal de Educação – Depósito da Merenda, caso o produto não seja disponibilizados ou não tenha aceitação técnica por parte do CONTRATANTE, será convocado a empresa que ficou em segundo lugar na disputa de preços e qualidade e assim sucessivamente.

As amostras serão avaliadas pelo Nutricionista e responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE.

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

Forma de fornecimento

Fornecimento do objeto parcelado.

Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos de habilitação presentes no Edital.

11. DA GARANTIA

11.1 Para assegurar a plena execução das obrigações contratuais, a futura contratada deverá oferecer GARANTIA relacionada a qualidade dos gêneros alimentícios entregues durante o prazo de validade dos mesmos, observando a Legislação de alimentos em vigor e especificações técnicas como consta na planilha.

12. DAS OBRIGAÇÕES

12.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- b) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, recusando o recebimento dos gêneros alimentícios que não atendam as **TODAS** especificações técnicas.
- c) Notificar a CONTRATADA por escrito de toda e qualquer tipo de ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção através de ofício encaminhado para o e-mail da CONTRATADA;
- d) Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

12.2 São obrigações da CONTRATADA:

- a) Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, considerando a **qualidade, quantidade e especificação técnica do produto** neste Termo de Referência e em sua proposta;
- b) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços **através de ofício enviado ao e-mail da SEMED**;
- c) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- d) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) **Emitir notas fiscais de acordo as especificações solicitadas no PEDIDO DE EMPENHO**, e caso haja, divergências de informações, se responsabilizará em realizar **TODAS** as correções como solicitado pela CONTRATANTE.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1 O custo estimado total da contratação será definido pela pesquisa de preço realizada pelo Setor de Compras.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de PARICONHA-AL.

15. DA VIGÊNCIA

15.1 O processo Licitatório vigorará 12 meses, a partir da data de sua assinatura.

Pariconha-AL, 14 de abril de 2026.

MARIA JOSÉ DA SILVA
Secretária Municipal de Educação

THAÍS DE SOUZA FEITOSA BARBOSA
Assessora de Gabinete

JACIANE LIMA DOS SANTOS
Diretora Administrativa