

## **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 elaboração de merenda escolar, destinado aos alunos da rede municipal de educação de Pariconha-AL em atenção a continuidade ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

### **2. FINALIDADE**

2.1. Dar subsídios para permitir a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para elaboração de merenda escolar, destinado aos alunos da rede municipal de educação de Pariconha-AL em atenção a continuidade ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

### **3. JUSTIFICATIVA**

O fornecimento de gêneros alimentícios para a Secretaria de Educação de Pariconha-AL é indispensável para garantir a regularidade da merenda escolar, exigindo a oferta de produtos variados e de qualidade sob os princípios da economicidade e eficiência. Esta contratação torna-se imperativa para assegurar o suporte nutricional dos alunos durante o período necessário para a conclusão do processo licitatório que já se encontra em curso, servindo como medida de salvaguarda contra o desabastecimento da rede municipal.

A continuidade deste fornecimento é crucial para o alcance das metas pedagógicas de 2026, impactando diretamente o rendimento escolar e o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. Ressalta-se que a necessidade da via emergencial decorre da dilação dos prazos na etapa de revisão técnica do certame principal; a extensão desse período para ajustes técnicos específicos resultou na expiração das propostas comerciais anteriormente apresentadas, tornando a presente aquisição o único meio de manter o atendimento ininterrupto.

Diante desse cenário, a realização deste processo emergencial é fundamental para que as unidades escolares permaneçam devidamente abastecidas e em total conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esta ação reafirma o compromisso da administração com a segurança alimentar e com a manutenção dos serviços essenciais durante a finalização dos trâmites licitatórios regulares.

### **4. DO OBJETO**

4.1. Esta licitação tem por objeto formalizar a contratação de empresa especializada fornecimento de gêneros alimentícios para elaboração de merenda escolar, destinado aos alunos da rede municipal de educação de Pariconha-AL em atenção a continuidade ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas quantidades e especificações técnicas constantes neste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
01	<b>AÇÚCAR, TIPO CRISTAL</b> , sacarose de cana-de-açúcar, aspecto sólido com cristais bem definidos, coloração branca, odor e sabor próprios, isento de matéria terrosa, parasitos, sujidades e fermentação, não empedrado. Embalagem primária em saco plástico (polietileno) atóxico, transparente, resistente e lacrado, <b>contendo 1kg</b> . Rotulagem contendo obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento: kg. Código CATMAT: 46398901</b>	<b>KG</b>	<b>400</b>
02	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> , arroz beneficiado, polido, tipo 1, longo fino, constituído de grãos inteiros, classe longo fino, de safra recente, sadio, limpo, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitos, larvas, umidade excessiva e materiais tóxicos, conforme classificação vigente do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, <b>contendo 1 kg</b> . A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, 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. <b>Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg Código CATMAT: 46390402</b>	<b>KG</b>	<b>300</b>
03	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> , arroz beneficiado, parboilizado, tipo 1, longo fino, constituído de grãos inteiros, classe longo fino, de safra recente, sadio, limpo, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitos, larvas, mofos e umidade excessiva, conforme classificação vigente do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e devidamente lacrada, <b>contendo 1 kg</b> , garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. 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 apresentar data de fabricação recente e atender às normas de boas práticas de fabricação. <b>Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg. Código CATMAT: 46390603</b>	<b>KG</b>	<b>650</b>
04	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> , obtida a partir da moagem de grãos de aveia ( <i>Avena sativa L.</i> ), beneficiados, de primeira qualidade, com aspecto característico em flocos finos, coloração branco-amarelada, odor e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, matéria terrosa, parasitos e contaminantes, não devendo apresentar sinais de umidade, fermentação ou ranço. Poderá ser submetido a processos tecnológicos permitidos, conforme legislação vigente. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada, <b>contendo 170 g</b> . 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. <b>Validade mínima: 06</b>	<b>UNID</b>	<b>300</b>

	(seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento:</b> embalagem 170 g. <b>Código CATMAT:</b> 46026306		
05	<b>ALHO IN NATURA, APRESENTADO EM CABEÇAS INTEIRAS</b> , de boa qualidade, firme, compacto, com bulbos bem formados e dentes íntegros, característicos da espécie. Produto de origem vegetal, fresco, limpo, isento de sujidades, terra, parasitos, larvas e corpos estranhos, não devendo apresentar sinais de deterioração, brotação excessiva, murchamento, mofo, podridão ou danos de origem física, mecânica ou biológica que comprometam sua aparência e qualidade. Deverá apresentar coloração, odor e sabor próprios da espécie, conforme padrões de comercialização vigentes. Embalagem primária: acondicionado em embalagem adequada ao transporte e conservação do produto, como caixas de papelão ou outro material apropriado, limpo, resistente e que garanta a integridade do alimento. A rotulagem e identificação deverão seguir as normas vigentes, quando aplicável, contendo informações de procedência e fornecedor. O produto deverá atender às normas de boas práticas de manipulação e à legislação sanitária vigente. <b>Unidade de fornecimento: EMBALAGEM EM KG. Código CATMAT:</b> 46371816	<b>KG</b>	<b>100</b>
06	<b>CONDIMENTO TIPO COMINHO EM PÓ</b> , obtido a partir das sementes de <i>Cuminum cyminum</i> , devidamente secas e moídas, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: cominho em pó, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra, limpa e bem vedada, <b>contendo 100 g do produto</b> . A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. <b>Validade mínima:</b> 10 (dez) meses a partir da data de fabricação. <b>Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 100 g. Código CATMAT:</b> 46394019	<b>UNID</b>	<b>100</b>
07	<b>COLORÍFICO EM PÓ, OBTIDO A PARTIR DE SEMENTES DE URUCUM (<i>Bixa orellana</i>)</b> , podendo ser adicionado de farinha ou fubá e óleo vegetal, conforme processo tecnológico, apresentando coloração avermelhada característica, aroma e sabor próprios. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos, não devendo apresentar odores ou sabores estranhos ou sinais de deterioração. Composição: urucum, podendo conter farinha, fubá, óleo vegetal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente ou similar, resistente, íntegra e bem vedada, <b>contendo 100 g do produto</b> . A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional, conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. <b>Validade mínima:</b> 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento: EMBALAGEM 100 g. Código CATMAT:</b> 46394120	<b>UNID</b>	<b>100</b>

08	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> , obtido a partir de grãos de café selecionados, submetidos a processo de torrefação e moagem, apresentando coloração, aroma e sabor característicos. Produto de boa qualidade, elaborado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de sujidades, impurezas, materiais estranhos ou adulterações, conforme padrões de identidade e qualidade vigentes. Composição: café torrado e moído, podendo conter outros componentes permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: acondicionada em embalagem flexível, aluminizada ou a vácuo, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, <b>contendo 250 g do produto</b> , garantindo a conservação do aroma e das características sensoriais. 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 vigente. O produto deverá atender às normas de boas práticas de fabricação e à legislação sanitária vigente. <b>Validade mínima:</b> 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento:</b> EMBALAGEM 250 g. <b>Código CATMAT:</b> 46357122	UNID	150
09	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> , obtidas de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial, apresentando aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Produto limpo, sem excesso de gordura, penas, penugens, perfurações, coágulos ou sujidades, isento de sinais de deterioração. A carne deve ser proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial ( <b>SIF, SIE ou SIM</b> ), conforme legislação vigente. Características: <b>Aspecto:</b> próprio, firme e sem exsudato excessivo, <b>Cor:</b> rosada, uniforme, <b>Odor:</b> característico, sem odores estranhos, <b>Tipo de conservação (ajuste técnico importante), Congelado</b> (recomendado para compatibilizar com validade), Composição: carne de frango in natura. <b>Embalagem primária:</b> acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, <b>CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. Rotulagem:</b> 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 ( <b>SIF, SIE ou SIM</b> ), conforme legislação vigente. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, bem como às boas práticas de fabricação. <b>Validade mínima:</b> 09 (nove) meses a partir da data de entrega (para produto congelado), <b>Unidade de fornecimento:</b> EMBALAGEM 1 kg, <b>Código CATMAT:</b> 44763925	KG	400

10	<p><b>CARNE DE FRANGO MOÍDA</b>, obtida a partir de cortes de frango, sem pele e sem osso, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária oficial. Produto in natura, congelado, com coloração, odor e textura característicos, apresentando consistência firme, não amolecida, não pegajosa e isenta de odores desagradáveis ou sinais de deterioração. Deve ser livre de gordura aparente, cartilagens, ossos, sangue coagulado, penas, penugens e quaisquer materiais estranhos. Não deve apresentar cristais de gelo em excesso, sinais de recongelamento ou queimaduras por congelamento.</p> <p><b>Temperatura de conservação:</b> Congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. <b>Composição:</b> carne de frango moída, podendo conter apenas componentes permitidos pela legislação vigente. O produto deve ser proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. <b>Embalagem primária:</b> acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxico, resistente, íntegra e bem vedada, <b>CONTENDO UNIDADES DE 500 G. Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento, contendo unidades do produto. <b>Rotulagem:</b> 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. <b>Validade mínima:</b> 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento: EMBALAGEM DE 500 G. Código CATMAT: 44764627</b></p>	UNID	1.300
11	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE</b>, obtida a partir de cortes selecionados, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto in natura, congelado, com características sensoriais próprias: <b>Aspecto:</b> firme, não amolecido e não pegajoso, <b>Cor:</b> vermelho característico, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, <b>Odor:</b> próprio, sem odores estranhos. Deve ser isenta de ossos, cartilagens, aponevroses, coágulos, sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Não deve apresentar excesso de gordura aparente, sendo obtida de cortes magros, conforme padrão de qualidade. Não deve apresentar cristais de gelo em excesso, sinais de descongelamento prévio ou queimaduras por congelamento. <b>Temperatura de conservação:</b> Congelado, devendo atingir -12°C ou inferior. <b>Composição:</b> carne bovina. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, com registro no serviço competente (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente. <b>Embalagem primária:</b> acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e bem vedada, <b>CONTENDO 500 G do produto. Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente, adequada ao transporte e armazenamento.</p>	UNID	400

	<b>Rotulagem:</b> 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. <b>Validade mínima:</b> 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento:</b> EMBALAGEM DE 500 G. <b>Código CATMAT:</b> 44774828		
12	<b>FEIJÃO COMUM, TIPO CARIOCA</b> , classificação tipo 1, constituído por grãos inteiros, novos, maduros, limpos e secos, de tamanho e coloração característicos da variedade. Produto de boa qualidade, isento de matéria terrosa, pedras, sujidades, insetos vivos, parasitos ou fragmentos estranhos, não devendo apresentar grãos mofados, ardidos, germinados ou carunchados. Apresentando umidade adequada e uniformidade no lote, conforme padrões oficiais de classificação. <b>Embalagem primária:</b> acondicionado pelo próprio fabricante em embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, íntegra e bem vedada, <b>CONTENDO 1 KG DO PRODUTO.</b> <b>Embalagem secundária:</b> Fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. <b>Rotulagem:</b> deve conter obrigatoriamente, de forma clara e indelével: identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional. Atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA e normas de classificação de grãos. <b>Validade mínima:</b> 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento:</b> EMBALAGEM DE 1 KG. <b>Código CATMAT:</b> 46455334	KG	200
13	<b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS, TIPO FLOCÃO, DE COLORAÇÃO AMARELA</b> característica, obtidos a partir de grãos de milho limpos, desgerminados e processados. Produto com aspecto, cor, odor e sabor próprios, textura característica, isento de umidade excessiva, fermentação, ranço, sujidades, parasitos, larvas e quaisquer materiais estranhos. Enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. <b>Característica adicional:</b> Produto <b>geneticamente modificado (transgênico)</b> , devendo atender à legislação específica de rotulagem. <b>Embalagem primária:</b> acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, <b>CONTENDO 500 G</b> do produto, sem sinais de violação. <b>Embalagem secundária:</b> fardos ou caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento. <b>Rotulagem:</b> 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, declaração de produto transgênico (quando aplicável), declaração de enriquecimento com ferro e ácido fólico.	UNID	1.200

	Atendendo integralmente à legislação vigente da <b>ANVISA</b> . <b>Validade mínima:</b> 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Unidade de fornecimento:</b> <b>EMBALAGEM DE 500 G</b> . <b>Código CATMAT:</b> 45901741		
14	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA</b> , por meio de processos tecnológicos adequados, próprio para alimentação humana, <b>enriquecido com vitaminas A e D</b> . <b>Composição:</b> leite de vaca integral, vitaminas A e <b>Requisitos obrigatórios:</b> produto enriquecido conforme legislação vigente, não conter adição de substâncias que descaracterizem o produto, exceto as permitidas pela legislação. <b>Características do Produto:</b> aspecto físico: pó fino, seco e homogêneo, cor: branca ou levemente amarelada, odor e sabor: característicos de leite, boa solubilidade em água isento de: grumos, umidade, ranço, fermentação sujidades, parasitas e materiais estranhos. <b>Especificações Nutricionais:</b> fonte de proteínas, cálcio e vitaminas, enriquecido com <b>vitaminas A e D</b> , mantém o teor de gordura característico do leite integral. <b>Condições de Conservação:</b> armazenar em local seco, fresco e arejado, após abertura, manter em recipiente fechado e consumir conforme orientação do fabricante. <b>Embalagem: primária:</b> material: polietileno, atóxico, resistente e vedado, <b>peso: 200 g</b> , embalagem íntegra, sem perfurações ou violação. <b>Transporte e Entrega:</b> transporte em condições adequadas de higiene e conservação, protegido da umidade e calor, produto entregue dentro do prazo de validade. <b>Rotulagem:</b> deve conter obrigatoriamente: nome do produto, indicação de enriquecimento: <b>“contém vitaminas A e D”</b> , lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, número do lote, registro no órgão competente. <b>EMBALAGEM DE 200 G Código CATMAT aproximado: 44638946</b>	UNID	1.200
15	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, MASSA SECA, NÃO FERMENTADA</b> , obtida pelo amassamento de farinha de trigo, sêmola ou semolina de trigo, com ou sem adição de outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Produto de primeira qualidade, apresentando cor, odor, sabor e textura característicos, isento de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. <b>Embalagem:</b> embalagem primária em saco de filme plástico, transparente ou leitoso, atóxico, resistente e íntegro, devidamente lacrado, <b>CONTENDO 500 G</b> , adequada à natureza do produto e compatível com seu prazo de validade. <b>Rotulagem:</b> os dizeres de rotulagem devem obedecer à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação de origem (fabricante). <b>Validade:</b> prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Conformidade:</b> o	UNID	650

	produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). <b>EMBALAGEM DE 500 G, Código CATMAT: 46389355</b>		
16	<b>OVO DE GALINHA, GRUPO BRANCO, CLASSE A, TIPO JUMBO (BANDEJA COM 30 UNIDADES)</b> , provenientes de aves saudáveis, obtidos de postura recente, íntegros, limpos, com casca lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou sujidades, apresentando câmara de ar fixa e clara transparente, características próprias do produto fresco. Produto de primeira qualidade, devendo atender à legislação vigente de alimentos, observando as boas práticas de fabricação, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). <b>Embalagem:</b> embalagem primária em bandejas de papelão ou polietileno, contendo 30 (trinta) unidades, íntegras, resistentes, que garantam a proteção e conservação do produto durante o transporte e armazenamento. <b>Rotulagem:</b> os dizeres de rotulagem devem obedecer à legislação vigente, contendo obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, tipo (jumbo), data de postura, prazo de validade, identificação de origem (produtor), número de registro no órgão competente (SIF/SIE/SIM) e orientações para conservação. <b>Validade:</b> prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. <b>Conformidade:</b> o produto deverá estar em conformidade com as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). <b>BANDEJA COM 30 UNIDADES. Código CATMAT: 46391356</b>	<b>BANDEJA COM 30 UNID.</b>	<b>60</b>
17	<b>ÓLEO VEGETAL DE SOJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL</b> , alimento de origem lipídica, obtido a partir dos grãos de soja ( <i>Glycine max</i> ), por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, submetido aos processos de refino e desodorização. Produto isento de misturas com outros tipos de óleos, apresentando aspecto límpido, coloração característica, odor e sabor suaves, sem presença de impurezas, ranço ou substâncias estranhas à sua composição. <b>Embalagem:</b> embalagem primária plástica, resistente, atóxica, transparente ou translúcida, devidamente lacrada, <b>CONTENDO 900 ML</b> , garantindo a integridade e conservação do produto durante o transporte e armazenamento. <b>Rotulagem:</b> 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 origem do produto. <b>Validade:</b> prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. <b>Conformidade:</b> o produto deverá atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas vigentes. <b>EMBALAGEM DE 900 ML, Código CATMAT: 46369957</b>	<b>UNID</b>	<b>80</b>



18	<p><b>PESCADO EM CONSERVA, TIPO SARDINHA</b>, elaborado com peixe descabeçado, eviscerado, descamado mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozido e submetido à esterilização comercial. Apresentado inteiro, com espinha, conservado em óleo comestível. Composto por sardinha, óleo, água, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios, isento de sujidades, parasitas e substâncias estranhas à sua composição. <b>Características da embalagem:</b> embalagem primária em lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou quaisquer alterações que comprometam a integridade do produto. <b>CONTENDO 125 G Rotulagem:</b> 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 de origem e registro no órgão competente. <b>Validade:</b> prazo de validade mínimo de 38 (trinta e oito) meses a partir da data de entrega. <b>Conformidade:</b> o produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente, incluindo: Instrução Normativa SDA nº 22/2011, Decreto nº 12.486/1978, Decreto nº 9.013/2017, Instrução Normativa nº 22/2005, Resoluções RDC nº 360/2003, RDC nº 259/2002, RDC nº 42/2013, RDC nº 14/2014 e demais alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos do MAPA e ANVISA, devendo ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIF/SIE/SIM). <b>EMBALAGEM DE 125 G, Código CATMAT: 46370261</b></p>	<b>LATA DE 125 g</b>	<b>900</b>
----	---	--------------------------	------------

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**

6.1A 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 dispensa, 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 **5 (cinco) 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 inexecução 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 anotará 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 01 (um) dia**, 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 15 (quinze) 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**

### **10.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

- a) O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **DISPENSA**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MELHOR PREÇO**.
- b) A empresa vencedora deverá apresentar a amostra dos produtos ganhos em até 2 (dois) dias úteis após o processo de disputa de preços, na Secretária Municipal de Educação – Depósito da Merenda, caso o produto não seja disponibilizado 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.
- c) As amostras serão avaliadas pelo Nutricionista e responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar -PNAE.
- d) 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.

### **10.2 Forma de fornecimento**

Fornecimento do objeto parcelado.

### **10.3 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 dezesesseis 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 **30 dias**, a partir da data de sua assinatura.

Pariconha-AL, 16 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