**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00008.20260923/0002-82**

## 1. DO OBJETO, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O presente Termo de Referência tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, POR MEIO DE CHAMADA PÚBLICA, DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, NOS TERMOS DA LEI Nº 11.947/2009, ALTERADA PELA LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025, E DA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 04, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 17, DE 22 DE OUTUBRO DE 2026, PARA ATENDER À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO ESCOLAR DE RUSSAS/CE**, conforme as condições e exigências estabelecidas neste documento e em seus anexos.

Especificações e quantitativos:

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND | V. UNIT | V. TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ABACAXI | 12000.0 | Unidade | 8,88 | 106.560,00 |
| ABACAXI, o produto deve ser de boa qualidade para consumo "in natura", tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionado em monoblocos de PVC frestados e higienizados. Peso mínimo do fruto com a coroa em média (de 1,7kg. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 2 | ABÓBORA CABOTIÁ | 8000.0 | Quilograma | 5,29 | 42.320,00 |
| ABÓBORA CABOTIÁ/JAPONESA, o produto deve ser de qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 3 | ABÓBORA BUTTERNUT (manteiga) | 3000.0 | Quilograma | 5,47 | 16.410,00 |
| ABÓBORA BUTTERNUT (manteiga), o produto deve ser de qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 4 | BANANA PRATA | 54000.0 | Quilograma | 5,31 | 286.740,00 |
| BANANA PRATA, o produto deve ser de qualidade para consumo "in natura", tamanho médio de (90g), em pencas, com grau de maturação que suporte a manipulação, transporte e distribuição, em condições adequadas até o seu consumo. Sem adição de agrotóxicos. Devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 5 | ACEROLA | 1000.0 | Quilograma | 10,24 | 10.240,00 |
| ACEROLA, in natura, orgânico e agroecológico, conforme o Art. 1º da Lei 10.831/2003 de qualidade, com coloração característica da variedade, fresco, tamanho médio, de coloração uniforme, casca sã, devendo ser firme, isento de material terroso, livre de | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 6 | BANANA NANICA | 10000.0 | Quilograma | 4,82 | 48.200,00 |
| | BANANA NANICA, o produto deve ser de qualidade para consumo "in natura", tamanho médio de (100g), em pencas, com grau de maturação que suporte a manipulação, transporte e distribuição, em condições adequadas até o seu consumo. Sem adição de agrotóxicos. Devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 7 | ALFACE | 8000.0 | Unidade | 3,92 | 31.360,00 |
| | ALFACE, tipo crespa ou americana, de qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem adição de agrotóxicos, devem ser transportadas em sacos plásticos transparentes. Peso médio 280g a unidade. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 8 | BATATA DOCE | 9000.0 | Quilograma | 4,62 | 41.580,00 |
| | BATATA DOCE, o produto deve ser de qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 9 | BOLO FOFO CASEIRO | 6000.0 | Unidade | 23,00 | 138.000,00 |
| | BOLO FOFO CASEIRO, inteiro de formato redondo, podendo ser de diversos sabores como laranja, cenoura, abóbora e/ou milho, sem recheio e sem cobertura, pesando aproximadamente 01 kg, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada (fofo). Embalados individualmente em embalagem padronizada, podendo ser na bandeja de papel e envolto por plástico atóxico e transparente. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar, isento de ingredientes como gordura trans, corantes, conservantes e mistura industrializada (massas já preparadas de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, quebradiço, com aspecto de massa pesada e/ou com contaminação por microrganismos. Rótulo impresso nas embalagens com as informações mínimas (ingredientes utilizados no preparo, data de fabricação e validade, procedência dos produtos utilizados). O produto deverá estar integro para o consumo em até de no mínimo 4 dias, posterior a entrega. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 10 | BOLINHO FOFO CASEIRO | 4000.0 | Quilograma | 24,90 | 99.600,00 |
| | BOLINHO FOFO CASEIRO, apresentação individual em podendo ser de diversos sabores como laranja, cenoura, abóbora e/ou milho, sem recheio e sem cobertura, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada (fofo). Embalagem apresentando 500g com 10 unidades (padrão individual pesando aproximadamente 50g, embalados em saco plástico atóxico e transparente, ressaltamos que 02 (dois) pacotes será equivalente a 01 (kg). O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor (a) familiar, isento de ingredientes como gordura trans, corantes, conservantes e mistura industrializada (massas já preparadas de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, quebradiço, com aspecto de massa pesada e/ou com contaminação por microrganismos. Rótulo impresso nas embalagens com as informações mínimas (ingredientes utilizados no preparo, data de fabricação e validade, procedência dos produtos utilizados). O produto deverá estar integro para o consumo em até de no mínimo 4 dias, posterior a entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 11 | CARNE DE OVINO | 1000.0 | Quilograma | 43,70 | 43.700,00 |
| | CARNE DE OVINO, podendo ser o corte do lombo, paleta ou pernil, apresentar boa qualidade, congelada e desossada com baixa quantidade de gordura, carne firme, apresentando aspectos como: cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem: a carne deverá ser condicionada em embalagem plástica, atóxica a vácuo, impermeabilizada internamente e lacrada, com validade impressa na embalagem, com no mínimo 06 meses após a entrega. Peso líquido de 1kg. Constar dados de identificação e informações nutricionais do produto. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 12 | CEBOLA BRANCA | 12000.0 | Quilograma | 6,75 | 81.000,00 |
| | CEBOLA BRANCA, o produto deve ser de qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 13 | CENOURA | 10000.0 | Quilograma | 6,71 | 67.100,00 |
| | CENOURA, o produto deve ser de qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), produto com peso médio. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 14 | CHEIRO VERDE | 28000.0 | Maço | 4,87 | 136.360,00 |
| | CHEIRO VERDE, o produto deve ser de qualidade, composto por 50% (metade) folhas de coentro e outros 50% composta de folhas de cebolinha, amarrados juntos. Maço com peso médio 160g, com folhas frescas, firmes, cor verde escuro, isento de sujidades, parasitas e larvas e sem sinais de apodrecimento ou murchas. Sem adição de agrotóxicos, devem ser acondicionados em sacos plásticos transparentes e individuais por maço. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 15 | COUVE TIPO MANTEIGA | 4000.0 | Maço | 4,74 | 18.960,00 |
| | COUVE TIPO MANTEIGA, folhas de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas amareladas, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos, devem ser transportadas em sacos plásticos transparentes e individuais por maço, com no mínimo 05 folhas por maço, peso médio de 200g. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | COLORÍFICO | 8000.0 | Pacote | 2,35 | 18.800,00 |
| COLORÍFICO, pó fino, a base de fubá de milho e urucum, homogêneo, coloração vermelha intensa, embalagem plástica primária com 100g, embalagem secundária contendo 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente e possuir registro no órgão competente (M.A.P.A) e/ou Ministério da Saúde. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Cotar o preço por pacote (100g). Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 17 | FARINHA DE MANDIOCA AMARELA | 8000.0 | Quilograma | 6,90 | 55.200,00 |
| FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, seca, fina, processada da raiz da mandioca, com umidade inferior a 13%, isenta de impurezas, matérias estranhas e insetos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg do produto com identificação e prazo de validade, podendo ser acondicionadas em fardos de 10 a 30kg. Produzida a partir de 2026, validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 18 | FEIJÃO DE CORDA | 4000.0 | Quilograma | 7,73 | 30.920,00 |
| FEIJÃO DE CORDA, o produto deve ser maduro, de qualidade, com aspecto de novo, grãos inteiros e sadios, tamanho e coloração característico da espécie, isento de enfermidades, material terroso e de fragmentos estranhos, umidade (máximo de 14%), livre de resíduos, fertilizantes, parasitas e larvas. Sem adição de agrotóxicos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg com identificação e prazo de validade do produto. Embalagem secundária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 10 a 30kg. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 19 | FILE DE TILÁPIA EM CONGELAMENTO IQF | 7000.0 | Quilograma | 52,52 | 367.640,00 |
| FILE DE TILÁPIA EM CONGELAMENTO IQF - produto obtido a partir de file de pescado congelado, sadio e submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento. Isentos de espinhas e pele, proveniente de pescados processados de acordo com a legislação vigente, SIF, SIE ou SIM. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar o filé com peso variável de 80 a 120g. Aspecto: característico não pegajoso; textura: firme após descongelamento; cor: branco acinzentado; odor: característico de peixe fresco congelado e sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico atóxico termo soldado, contendo até 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 20 | GOIABA | 13000.0 | Quilograma | 6,97 | 90.610,00 |
| GOIABA, o produto deve ser de qualidade, íntegro e fresco, com polpa firme, sem rupturas, tamanho médio e coloração uniforme, isento de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), livre de resíduos, parasitas e larvas. Sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 21 | GOMA HIDRATADA DE TAPIOCA | 6000.0 | Quilograma | 10,36 | 62.160,00 |
| GOMA HIDRATADA DE TAPIOCA - Produto obtido a partir da fécula de mandioca, devidamente descascada, ralada, extraída, purificada e hidratada de forma adequada. Aspecto físico: Granulado úmido, solto e peneirado, semipronto para cocção em chapa ou frigideira, capaz de formar discos coesos após o aquecimento. Cor branca característica, livre de odores e sabores estranhos. Produto 100% natural, fresco, isento de glúten, sem adição de conservantes, corantes, aromas ou sal. Livre de sujidades, mofos, parasitas, larvas e grumos duros. Embalagem: Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, hermeticamente fechada ou selada, contendo o peso líquido de 01 Kg. O produto deverá ser mantido sobre refrigeração para maior durabilidade. Rotulagem: A embalagem deve ser original do fabricante ou produtor local, contendo externamente os dados de identificação do produto, peso líquido, tabela nutricional, ingredientes, lote, data de validade e orientações de conservação, em conformidade com a legislação vigente. Validade mínima de 3 a 5 meses, na data de entrega no destino final. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 22 | LARANJA DA TERRA | 25000.0 | Quilograma | 4,85 | 121.250,00 |
| LARANJA DA TERRA, fruta de tamanho médio, com características íntegras e de qualidade, fresca, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação adequada ao consumo, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), livre de resíduos, parasitas e larvas. Sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 23 | LEITE DE CABRA (CAPRINO) | 1500.0 | Litro | 7,91 | 11.865,00 |
| LEITE DE CABRA (CAPRINO) - Produzido a partir do leite de cabra pasteurizado, fluido, pronto para o consumo. Produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de cabras sadias, bem alimentadas, descansadas e que não estejam na fase final de lactação ou colostral. Livre de quaisquer aditivos químicos, conservantes, antibióticos ou quimioterápicos em níveis acima dos limites máximos de resíduos (LMR) permitidos pela legislação. Entregar resfriado em temperatura de 1 a 5°C. Embalagem de polietileno atóxico e resistente de 1 litro ou em garrafa plástica pet de 1 litro. Na embalagem deverá conter externamente dados de identificação do fornecedor, procedência, informação nutricional, número de lote, datas de fabricação e de validade, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção. Apresentar registro do SIF, SIE ou SIM. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 24 | MACAXEIRA | 19000.0 | Quilograma | 4,62 | 87.780,00 |
| MACAXEIRA, o produto deve ser de qualidade, fresca, íntegra e firme, tamanho e coloração padrão, isenta de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, não lavar as raízes após a colheita, apenas retirar o excesso do material terroso. O produto deverá apresentar grau de maturação adequado, para permitir e suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 25 | MAMÃO FORMOSA | 15000.0 | Quilograma | 4,59 | 68.850,00 |
| MAMÃO FORMOSA, o produto deve ser de qualidade para consumo "in natura", tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 1,5kg e devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 26 | MANGA COITÉ | 4000.0 | Quilograma | 6,39 | 25.560,00 |
| | MANGA COITÉ - De tamanho médio, fresca de vez (por amadurecer), firme, de primeira qualidade, com aspecto e características próprias, isenta de insetos e impurezas. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão aceitos defeitos de natureza física ou mecânica que afetem a sua aparência, textura, cor e sabor. Tamanho médio de 350 a 500g por unidade. Pronta para o consumo na semana da entrega. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 27 | MANGA ROSA | 7000.0 | Quilograma | 6,91 | 48.370,00 |
| | MANGA ROSA, o produto deve ser de qualidade, íntegro e fresco, com polpa firme, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, isento de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), livre de resíduos e fertilizantes, parasitas e larvas. Tamanho médio de 150 a 300g por unidade. Pronta para o consumo na semana da entrega. Sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 28 | MEL DE ABELHA | 1200.0 | Quilograma | 60,13 | 72.156,00 |
| | MEL DE ABELHA, produto produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores, sem adição de açúcar, aditivos e outras substâncias que alterem sua composição original. Deve apresentar aspecto líquido, cristalino, cor levemente amarelada a castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo flexível, transparente e atóxico, contendo 10g. Embalagem secundária: saco plástico transparente de 01 kg. Prazo de validade e o número do registro no órgão competente, com registro no SIF, SIE ou SIM . Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 29 | MELANCIA | 35000.0 | Quilograma | 4,83 | 169.050,00 |
| | MELANCIA, fruta de qualidade, fresca, tamanho médio de coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 08 kg e devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto | | | | |
| 30 | MELANCIA | 3000.0 | Quilograma | 5,97 | 17.910,00 |
| | MELANCIA, fruta in natura, orgânica e agroecológica, conforme o Art. 1º da Lei 10.831/2003 de qualidade, fresca, tamanho médio, de coloração uniforme, devendo ser firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 03 kg e devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 31 | MELANCIA BABY | 18000.0 | Quilograma | 4,89 | 88.020,00 |
| | MELANCIA BABY, fruta de qualidade, fresca, tamanho médio de coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 03 kg e devem ser transportadas em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 32 | MELÃO TIPO CANTALOUPE | 12000.0 | Quilograma | 5,41 | 64.920,00 |
| | MELÃO TIPO CANTALOUPE, in natura, de boa de qualidade, fresco, tamanho médio a grande e de coloração uniforme, polpa firme, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 1,5 kg e devem ser transportados em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 33 | MELÃO TIPO AMARELO | 12000.0 | Quilograma | 5,33 | 63.960,00 |
| | MELÃO TIPO AMARELO, in natura, de boa de qualidade, fresco, tamanho médio a grande e de coloração uniforme, polpa firme, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 1,5 kg e devem ser transportados em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 34 | MELÃO TIPO PELE DE SAPO | 6000.0 | Quilograma | 5,60 | 33.600,00 |
| | MELÃO TIPO PELE DE SAPO, in natura, de boa de qualidade, fresco, tamanho médio a grande e de coloração uniforme, polpa firme, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Peso médio de 1,5 kg e devem ser transportados em monoblocos de PVC frestados, com identificação de pesagem realizado anteriormente pelo agricultor (a) e conferência no ato da entrega. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 35 | MILHO VERDE (ESPIGA) | 15000.0 | Unidade | 1,47 | 22.050,00 |
| | MILHO VERDE (ESPIGA), o produto deve ser íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, isento de insetos, fungos e parasitas, grau de maturidade adequado para o consumo. Apresentação em espiga "in natura", tamanho médio a grande, com coloração dos grãos em amarelo, podendo ser solicitado pela nutricionista a troca do produto, caso não esteja na maturidade adequada para o consumo. Embalagem em sacos transparentes, contendo 20 unidades, sem adição de agrotóxicos e apresentação na palha. Apresentar amostra do produto. | | | | |
| 36 | OVO DE GALINHA CAIPIRA | 16000.0 | Bandeja | 31,17 | 498.720,00 |
| | OVO DE GALINHA CAIPIRA, tamanho médio, pesando aproximadamente 38 a 47,99g, bandeja com 30 unidades, invólucro por material filme de polietileno transparente e atóxico, rótulo com identificação do produto, informação nutricional, nome do fabricante, peso líquido e prazo de validade, apresentar o registro no SIF, SIE ou SIM - Apresentar amostra do produto. | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 37 | PEPINO JAPONÊS | 2000.0 | Quilograma | 5,61 | 11.220,00 |
| PEPINO JAPONÊS, in natura, orgânico e agroecológico, conforme o Art. 1º da Lei 10.831/2003 de qualidade, com coloração verde característica da variedade, fresco, tamanho médio, de coloração uniforme, casca sã, devendo ser firme, isento de material terroso, livre de resíduos, de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 38 | PIMENTA DE CHEIRO | 300.0 | Quilograma | 15,50 | 4.650,00 |
| PIMENTA DE CHEIRO, o produto deve ser de qualidade, íntegro e fresco, com casca sã, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, isento de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Sem adição de agrotóxicos. Embalagens de 200g, em sacos transparentes com etiqueta de pesagem. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 39 | PIMENTÃO VERDE | 7000.0 | Quilograma | 7,24 | 50.680,00 |
| PIMENTÃO VERDE, o produto deve ser de qualidade, íntegro e fresco, com casca sã, sem rupturas, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Sem adição de agrotóxicos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 40 | POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA | 18000.0 | Quilograma | 13,72 | 246.960,00 |
| POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA, produto não fermentado, não acoolico, isento de GLÚTEM, conservantes e corantes artificiais. Deverá ser entregue congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas na unidade atendida. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses e o número do registro no órgão competente (M.A.P.A). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo (100g), embalagem secundária: saco plástico atóxico (500g), embalagem terciária: saco plástico contendo 10kg. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 41 | POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÚ | 4000.0 | Quilograma | 12,14 | 48.560,00 |
| POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÚ, produto não fermentado, não acoolico, isento de GLÚTEM, conservantes e corantes artificiais. Deverá ser entregue congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas na unidade atendida. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses e o número do registro no órgão competente (M.A.P.A). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo (100g), embalagem secundária: saco plástico atóxico (500g), embalagem terciária: saco plástico contendo 10kg. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 42 | POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA | 10000.0 | Quilograma | 14,08 | 140.800,00 |
| POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA, produto não fermentado, não acoolico, isento de GLÚTEM, conservantes e corantes artificiais. Deverá ser entregue congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas na unidade atendida. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses e o número do registro no órgão competente (M.A.P.A). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo (100g), embalagem secundária: saco plástico atóxico (500g), embalagem terciária: saco plástico contendo 10kg. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 43 | POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA | 18000.0 | Quilograma | 12,86 | 231.480,00 |
| POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA, produto não fermentado, não acoolico, isento de GLÚTEM, conservantes e corantes artificiais. Deverá ser entregue congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas na unidade atendida. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses e o número do registro no órgão competente (M.A.P.A). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo (100g), embalagem secundária: saco plástico atóxico (500g), embalagem terciária: saco plástico contendo 10kg. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 44 | POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ | 8000.0 | Quilograma | 15,12 | 120.960,00 |
| POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ, produto não fermentado, não acoolico, isento de GLÚTEM, conservantes e corantes artificiais. Deverá ser entregue congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas na unidade atendida. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses e o número do registro no órgão competente (M.A.P.A). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo (100g), embalagem secundária: saco plástico atóxico (500g), embalagem terciária: saco plástico contendo 10kg. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 45 | RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR | 800.0 | Quilograma | 21,31 | 17.048,00 |
| RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR, matéria prima não fermentada, sem adição de corantes naturais ou artificiais, conservantes e edulcorantes, isentada de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem plásticas atóxica de 10g, reembalado em pacotes contendo 50 unidades. A rotulagem deve conter as seguintes informações: Nome e/ou marca, endereço, lote, peso, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. Cotar o preço por quilo. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 46 | TOMATE | 14000.0 | Quilograma | 6,58 | 92.120,00 |
| TOMATE, produto fresco, limpo, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade, livre de sujidades, larvas e parasitas. Com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato. Apresentar amostra do produto sem adição de agrotóxicos. Cotar o preço | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| por quilo. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados. Apresentar amostra do produto. | | | | | |
| 47 | CARNE DE CAPRINO | 500.0 | Quilograma | 43,06 | 21.530,00 |
| CARNE DE CAPRINO podendo ser o corte do lombo, paleta ou pernil, apresentar boa qualidade, congelada e desossada com baixa quantidade de gordura, carne firme, apresentando aspectos como: cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem: a carne deverá ser condicionada em embalagem plástica, atóxica a vácuo, impermeabilizada internamente e lacrada, com validade impressa na embalagem, com no mínimo 06 meses após a entrega. Peso líquido de 1kg. Constar dados de identificação e informações nutricionais do produto. Apresentar amostra do produto. | | | | | |

Os valores unitários acima correspondem aos preços de aquisição a serem praticados na chamada pública, perfazendo o valor total estimado da contratação de R$ 4.173.529,00 (quatro milhões, cento e setenta e três mil, quinhentos e vinte e nove reais), conforme Pesquisa de Preços nº 202609230002, finalizada em 27 de outubro de 2026, cuja memória de cálculo e documentos de suporte constam dos autos do processo administrativo.

A aquisição, de bens de natureza comum, será parcelada por itens, com fornecimento conforme a demanda da Administração. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

## 2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA 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.

## 4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 5. DO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO - CHAMADA PÚBLICA

A chamada pública, conforme estabelecido pelo art. 24, inciso I, da Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, é o procedimento administrativo simplificado destinado à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observados o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, os arts. 29 a 39 da referida Resolução e o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal. Esse procedimento é ferramenta essencial à disposição da Administração Pública, destinada a simplificar, agilizar e

aumentar a eficiência do processo de contratação, assegurando ampla divulgação, isonomia entre os participantes e critérios objetivos de seleção.

**Fundamento Legal para o Uso da Chamada Pública**

O art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 15.226/2025, determina que, do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

O art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, estabelece que essa aquisição seja realizada prioritariamente por meio de chamada pública, com preços compatíveis com o mercado local, observados os princípios do art. 37 da Constituição Federal e as exigências de qualidade, sendo necessária justificativa no processo administrativo para a adoção de procedimento diverso.

**Regras Definidas para a Operacionalização da Chamada Pública**

As diretrizes para a implementação adequada da chamada pública são expostas nos arts. 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, destacando:

**Publicação e Prazo:** O edital será publicado em portal eletrônico oficial, disponibilizado em local público de fácil acesso e amplamente divulgado, permanecendo aberto para o recebimento dos projetos de venda por, no mínimo, 20 (vinte) dias corridos, contados da publicação no portal (art. 32).

**Participação:**Poderão participar agricultores familiares e suas organizações, como fornecedores individuais, grupos informais ou grupos formais, estes compreendendo associações, cooperativas e Empreendimentos Familiares Rurais – EFR (art. 34). Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, vedação que não alcança as organizações da agricultura familiar nem os grupos informais, conforme justificativa constante dos Estudos Técnicos Preliminares.

**Preços de Aquisição:** Os preços são definidos previamente pela Administração, devem constar do edital, do projeto de venda e do contrato, devem corresponder ao valor efetivamente pago ao fornecedor e são iguais para o mesmo alimento (art. 31, § 5º). A seleção, portanto, não se confunde com julgamento pelo menor preço.

**Habilitação:**Somente serão exigidos os documentos previstos no art. 35, §§ 1º a 3º, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, conforme o tipo de

fornecedor. Havendo ausência, insuficiência ou desconformidade de documento de habilitação ou de amostra, será concedido prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para saneamento ou complementação (art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026). Encerrado o prazo para apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a alteração da composição dos grupos informais, dos grupos formais ou dos Empreendimentos Familiares Rurais que modifique as condições consideradas para habilitação, classificação, priorização ou pontuação do projeto de venda (art. 35, § 10, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026).

**Forma e Critérios de Seleção:**A seleção dos projetos de venda ocorrerá após a habilitação, por item, em etapas sucessivas (art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026):

a) **Localização:** Prioridade, nesta ordem, para os fornecedores locais, da região geográfica imediata, da região geográfica intermediária, do estado e do País, considerando-se local o fornecedor individual cujo município constante do CAF Pessoa Física ativo seja o da Entidade Executora ou da Unidade Executora responsável pela chamada pública e o grupo em que esse município (da EEx ou da UEx) concentre o maior percentual de participantes (art. 36, §§ 1º a 3º).

b) **Ranking de Impacto Territorial e Social (RITS):**Havendo mais de um projeto na mesma categoria de localidade, pontuação cumulativa, limitada a 5 (cinco) pontos, segundo a participação de mulheres, jovens agricultores familiares, assentados da reforma agrária, agricultores familiares indígenas e agricultores familiares quilombolas (art. 36, §§ 4º a 9º).

c) **Produção Orgânica ou Agroecológica:** Persistindo o empate, prioridade para o projeto com maior percentual de participantes com produção orgânica ou agroecológica comprovada (art. 36, § 10).

d) **Tipo de Fornecedor:** Persistindo o empate, prioridade, nesta ordem, para grupos formais, grupos informais, fornecedores individuais e cooperativas centrais (art. 36, § 11).

e) **Divisão ou Sorteio:** Persistindo o empate, divisão do fornecimento entre os empatados, conforme sua capacidade de fornecimento, por consenso formalizado no processo, ou, não havendo consenso, sorteio em sessão pública, registrado em ata (art. 36, § 12).

**Cadastro de Reserva:** Encerrada a seleção, a ordem dos habilitados não selecionados será registrada em ata, formando cadastro de reserva para os casos de inexecução contratual (art. 36, § 14).

**Registro dos Atos:** Encerrado o prazo de apresentação dos projetos de venda, a relação dos proponentes será registrada em ata, divulgada em portal eletrônico oficial e disponibilizada em local público de fácil acesso (art. 31, § 8º). Os atos e as ocorrências relacionados à abertura, à habilitação, ao julgamento, à classificação, à homologação e às demais fases da chamada pública serão registrados em ata (art. 35, § 11).

**Contratação:**Homologado o resultado, os fornecedores selecionados serão contratados mediante contrato administrativo, observada a legislação aplicável (art. 39).

**Aplicação da Chamada Pública ao Presente Objeto**

O presente projeto de aquisição de gêneros de alimentação diversificados destina-se à merenda escolar estudantil, com o intuito de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na rede municipal de ensino de Russas-CE. Para garantir a qualidade nutricional dos alimentos fornecidos e atender adequadamente às necessidades dos estudantes, é essencial contar com fornecedores capacitados, que possam garantir a entrega contínua e variada de alimentos, em conformidade com as normas do programa. Dessa forma, será possível promover uma alimentação saudável e balanceada, contribuindo para o desenvolvimento e o bem-estar dos alunos da rede municipal.

De acordo com o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e com o art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, a chamada pública é o procedimento adequado à aquisição direta da agricultura familiar. Esta disposição se aplica perfeitamente ao contexto da Secretaria Municipal da Educação e do Desporto Escolar pelas seguintes razões:

1. **Viabilidade de Aquisição por Itens:** A natureza do atendimento à merenda escolar exige que diversos tipos de alimentos sejam disponibilizados de maneira contínua e variada, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes. A organização da contratação por itens permite que os agricultores familiares apresentem projetos de venda para os produtos que efetivamente cultivam ou produzem, sem a necessidade de assumir o fornecimento da totalidade dos gêneros alimentícios.
2. **Vantagens para a Administração Pública:** A administração pública pode garantir a disponibilidade contínua de alimentos para a merenda escolar e a aplicação do percentual mínimo legal dos recursos do PNAE na agricultura familiar, com preços previamente definidos e critérios objetivos de seleção. A contratação de múltiplos fornecedores por meio deste procedimento permite uma gestão mais eficiente dos recursos, considerando a sazonalidade da produção, sem comprometer a qualidade nutricional e a regularidade da alimentação fornecida aos estudantes.

3. **Fortalecimento da Agricultura Familiar:** A chamada pública assegura a participação de agricultores individuais, grupos informais, associações, cooperativas e empreendedores familiares rurais, conforme sua capacidade produtiva, contribuindo para a geração de renda e para o desenvolvimento econômico local e regional. Dessa forma, assegura-se a continuidade e a qualidade da merenda escolar, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**Implementação Prática**

Para implementar esta chamada pública de forma justa e transparente, a Secretaria Municipal da Educação e do Desporto Escolar (SEMED) seguirá o procedimento estabelecido pelos arts. 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, que inclui:

- Publicação do edital no Portal Nacional das Contratações Públicas (PNCP) e no site oficial da municipalidade, com disponibilização em local público de fácil acesso.
- Estabelecimento de critérios objetivos e claros para a seleção dos projetos de venda, assegurando a equidade no acesso às oportunidades de contratação.
- Definição precisa das condições padronizadas de contratação, incluindo especificações, quantitativos, preços e condições de entrega, para garantir que todos os participantes operem sob as mesmas condições.

O uso da chamada pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, como descrito e justificado com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, é uma estratégia essencial e alinhada com as melhores práticas de administração pública. Este procedimento não apenas facilita uma resposta ágil e eficiente às necessidades da alimentação escolar, mas também promove uma administração fiscalmente responsável e o fortalecimento da agricultura familiar local e regional.

## 6. DA CONTRATAÇÃO DIRETA – ART. 14, § 1º, DA LEI Nº 11.947/2009

De acordo com o artigo 37, XXI, da Constituição Federal de 1988, a licitação é a norma geral para contratações públicas, estabelecendo um processo administrativo que segue rigorosos princípios administrativos com o objetivo de selecionar contratantes para a Administração Pública. As metas principais desse procedimento incluem:

- Selecionar a proposta que ofereça o resultado mais vantajoso;
- Garantir igualdade e competição justa;
- Fomentar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável;

- Evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis e superfaturamento na execução dos contratos.

Portanto, a licitação configura-se como um processo competitivo entre interessados em fornecer bens ou serviços à Administração Pública. No entanto, existem exceções onde o Administrador Público pode efetuar contratações diretamente, sem a realização prévia de um processo licitatório, comumente referidas como "contratações diretas".

As contratações diretas podem ocorrer em diferentes situações:

- **Licitações Dispensáveis**: Situações em que a lei permite ao gestor público realizar contratações sem licitação prévia devido à natureza específica da situação ou do objeto contratado, conforme disposto no artigo 75 da Lei 14.133/2021.
- **Licitações Inexigíveis**: Casos em que a competição é inviável, tornando a licitação impraticável, como estabelecido no artigo 74 da Lei 14.133/2021.
- **Legislação Específica**: Situações em que lei própria autoriza a contratação sem procedimento licitatório, como a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar, prevista no art. 14, § 1º, da Lei nº 11.947/2009.

**Aquisição Direta da Agricultura Familiar Conforme a Lei nº 11.947/2009**

O art. 14, § 1º, da Lei nº 11.947/2009 autoriza que a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações seja realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observados os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

**Chamada Pública como Procedimento da Contratação Direta**

A chamada pública, disciplinada pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, é o procedimento prioritário para essa aquisição direta. Conforme registrado nos Estudos Técnicos Preliminares, a chamada pública não constitui modalidade de licitação prevista na Lei nº 14.133/2021, tampouco se confunde com as hipóteses gerais de dispensa ou inexigibilidade disciplinadas nessa lei, possuindo fundamento e regras próprias na legislação do PNAE.

Dessa forma, a presente contratação será realizada de forma direta, mediante chamada pública, com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, regendo-se os contratos dela decorrentes pela Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, conforme os arts. 25 e 39 da

Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

## 7. DAS AMOSTRAS

Nos termos do art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, o fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, quando solicitado pela Comissão, **AMOSTRAS DE ITENS** conforme especificação contida neste Termo de Referência, para avaliação e seleção do alimento a ser adquirido, sendo as amostras submetidas às análises necessárias imediatamente após a fase de homologação. A apresentação da amostra deverá ser realizada em até 72 (setenta e duas) horas a contar da solicitação da Comissão, a ser entregue diretamente no DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, localizado na rua Doutor José Ramalho, 1466 – Centro, nos horários de 7:30 às 11:30 e de 13:30 às 17:00.

Havendo ausência, insuficiência ou desconformidade da amostra nos termos do art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, será concedido prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para saneamento ou complementação, nos termos do art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens iguais às que serão entregues na ocasião do fornecimento, devidamente identificadas através de ficha técnica e obedecendo às especificações.

Os produtos embalados, quando for o caso, devem estar acondicionados de forma que atenda à legislação de rotulagem de alimentos embalados – Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou norma que a suceder, inclusive quanto aos requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

As embalagens deverão conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto;
2. Lista de ingredientes e conteúdos líquidos;
3. Identificação do lote ou data de fabricação e validade;
4. Instruções sobre preparo e uso do alimento, quando necessário;
5. Registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF para produtos de origem animal), informações nutricionais e os dizeres "contém glúten" ou "não contém glúten".

As embalagens podem ser em polietileno atóxico, polipropileno atóxico, aluminizada ou original de fábrica, em lata, tetrapack, PVC (policloreto de vinila), ou polietileno tereftalado (PET). As amostras serão submetidas à análise visual e aos testes necessários por Comissão Técnica especialmente designada pelo titular do órgão através de portaria, que verificará a conformidade das amostras com a legislação vigente.

Na análise visual serão consideradas as exigências das especificações, da ficha técnica ou declaração e do laudo laboratorial ou de inspeção do produto, quando exigível, conforme exigências do item abaixo.

As amostras apresentadas deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, vinculada ao Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA no que diz respeito ao Controle de Qualidade, como também pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO.

Os fornecedores que tiverem suas amostras reprovadas, mediante parecer fundamentado da Comissão Técnica e após o saneamento de que trata este item, serão desclassificados no respectivo item e os demais classificados serão convocados para apresentação das amostras, na ordem de classificação.

As amostras dos fornecedores selecionados ficarão sob a guarda da Comissão Técnica, com registro fotográfico e descritivo juntado ao processo, para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta chamada pública.

As amostras entregues para análise e avaliação ficarão sob a guarda da Administração, por meio da Comissão Técnica, e não serão devolvidas aos fornecedores, inclusive as reprovadas, após a apresentação, a avaliação e a conclusão dos procedimentos pertinentes.

Concluída a avaliação, as amostras que tenham sido abertas, manipuladas ou submetidas a testes, ou que não apresentem condições adequadas de consumo, serão descartadas, observadas as normas sanitárias aplicáveis; as amostras dos fornecedores selecionados serão mantidas pelo tempo necessário à comparação de que trata o item anterior e, em seguida, terão a mesma destinação, devendo o descarte ser registrado no processo.

Das especificações e critérios de recebimento das amostras:

1. Identificação do produto;
2. Embalagem original e intacta;
3. Data de fabricação;
4. Data de validade igual ou superior à especificação;
5. Peso líquido;
6. Número de lote;
7. Identificação do fabricante;
8. Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF) conforme especificação do produto; e, para os itens 16 e 40 a 44, número do registro no Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA (no item 16, MAPA e/ou Ministério da Saúde), conforme a especificação do produto.

**OBS:**qualquer item irregular, não saneado no prazo do art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, será motivo de desclassificação.

## 8. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Os produtos solicitados deverão ser fornecidos e entregues no local indicado pela Secretaria contratante, conforme demanda, cronograma e horários por ela estabelecidos, no prazo máximo de **03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**após a expedição das autorizações/ordens de compra/fornecimento, observando rigorosamente as especificações contidas neste Termo de Referência.

No ato da entrega, um representante do órgão contratante efetuará a conferência do item, no que se refere às especificações constantes no contrato, cabendo-lhe o direito de recusa caso os materiais estejam em desacordo.

O custo decorrente do fornecimento, inclusive o seu transporte, bem como quaisquer ônus, taxas e emolumentos que recaiam sobre o objeto da contratação, correrão única e exclusivamente por conta e responsabilidade do contratado, aplicando-se o mesmo para os casos que necessitem ajustes.

Quanto à entrega do produto:

O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no prazo estabelecido acima e nos locais indicados pela contratante.

Caso a entrega ocorra em dia não útil, a contratante determinará o(s) local(ais) e o(s) horário(s) para o fornecimento, conforme sua necessidade.

A entrega do objeto será de inteira responsabilidade do fornecedor, sendo este responsável por toda despesa decorrente de transporte e descarregamento do objeto, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causados a ele.

Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 24 (vinte e quatro) horas antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

O fornecedor contratado deverá entregar qualquer quantidade solicitada pela Secretaria contratante, respeitado o quantitativo contratado, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas para entrega.

Quanto ao recebimento:

1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.
2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pela contratante, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

Caso o gênero alimentício fornecido não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil do contratado, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**Observações gerais para o fornecimento dos produtos:**

O limite individual de venda do agricultor familiar para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de **R$ 40.000,00 (quarenta mil reais)**, por ano civil e por Entidade Executora, identificado pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF Pessoa Física, nos termos do art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, e demais legislações aplicáveis.

Para grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais, o valor máximo de comercialização corresponderá ao número de agricultores com CAF Pessoa Física ativo, vinculados ao CAF Pessoa Jurídica da organização, que produzam o alimento objeto da contratação e constem do projeto de venda, multiplicado pelo valor individual máximo (VMC = N x VIM). Para grupos informais, corresponderá à soma dos limites individuais dos participantes (art. 38, §§ 2º e 3º, da mesma Resolução).

Caberá à Administração controlar o limite individual nas compras de fornecedores individuais e de integrantes de grupos informais, bem como o valor máximo de comercialização de grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais, e às cooperativas, associações e Empreendimentos Familiares Rurais contratados, o limite individual de seus membros (art. 38, §§ 4º a 6º, da mesma Resolução).

Pelo menos 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido de cada Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada no CAF, deverá corresponder a notas fiscais emitidas em nome de mulher integrante da unidade, com indicação do respectivo CPF (art. 29, § 3º, da mesma Resolução).

Os alimentos entregues deverão corresponder aos definidos no edital. A substituição será admitida excepcionalmente, quando necessária à execução do contrato ou em razão de variação sazonal da produção causada por eventos climáticos adversos, desde que, cumulativamente, o

alimento substituto seja do mesmo grupo alimentar e tenha características nutricionais equivalentes ou semelhantes; a substituição seja previamente avaliada e aprovada pelo nutricionista responsável técnico do PNAE, mediante parecer técnico favorável e com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE); e o pedido do fornecedor, o parecer e o registro da substituição sejam juntados ao processo, discriminando-se na nota fiscal o alimento efetivamente entregue (art. 33 da mesma Resolução).

Os alimentos adquiridos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações estão dispensados da exigência de prazo restante de validade prevista no art. 13, § 1º, da Lei nº 11.947/2009, incluído pela Lei nº 15.226/2025, aplicando-se os prazos de validade indicados nas especificações deste Termo de Referência.

No caso de processamento do produto de organização da agricultura familiar por terceiros (ex.: polpa de fruta), deve existir contrato formal entre os agricultores produtores (associações/cooperativa ou fornecedor individual) e a empresa processadora (terceirizada), admitida a contratação de outros estabelecimentos apenas para o beneficiamento de alimentos de produção própria, com rastreabilidade comprovada, da produção até a entrega, por notas fiscais de entrada e saída ou documentos equivalentes, guardados por 5 (cinco) anos (art. 33, parágrafo único, da mesma Resolução). A empresa deverá manter todos os registros com o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ANVISA, registro estadual e municipal, quando necessários em relação ao produto processado.

A embalagem deverá trazer explicitamente informações legais da empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários (SIM, SIE ou SIF), assim como indicar que o produto é originado de fornecedor da agricultura familiar (cooperativa, associação ou agricultor familiar), com dados que identifiquem o empreendimento, tais como: CNPJ, nome, endereço, dentre outras informações.

As carnes deverão ser entregues totalmente congeladas e devem vir acompanhadas do comprovante do abate que deverá ser realizado no abatedouro público municipal de Russas ou local autorizado pelo Poder Público.

## 9. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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 do Decreto Municipal nº 35, de 13 de maio de 2024, observadas a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 04/2026, com a redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

As atividades de gestão e fiscalização do contrato serão realizadas de acordo com as seguintes disposições:

**- gestão do contrato:** é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, e administrativa e setorial, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, saldo, dentre outros;

**- fiscalização técnica:** é o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração, podendo ser auxiliado pela fiscalização administrativa;

**- fiscalização administrativa:** é o acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento; e

**- fiscalização setorial:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos quando a prestação do objeto ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade.

As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, devendo ser exercidas por agentes públicos, equipe de fiscalização ou único agente público, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à gestão do contrato.

Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

- coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial;

- acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

- acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de riscos eventuais problemas que obstarem o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa;

- coordenar 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 compra/fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à necessidade ou não de eventuais adequações ao contrato para que atenda a finalidade da Administração Pública;

- coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos;

- constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termo de referência e projeto básico das novas contratações;

- coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e/ou setorial;

- emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e/ou setorial no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento; e

- diligenciar 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 Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 ou pelo agente/setor com competência para tal, conforme o caso.

Cabe ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao substituto, em especial:

- prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

- anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

- emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada em desacordo com a execução do contrato, determinando prazo para a correção;

- informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua

competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

- comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;

- fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

- comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

- participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal administrativo e/ou setorial; e

- auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado.

Cabe ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, do substituto, em especial:

- prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, realizando tarefas relacionadas ao controle dos prazos do contrato, acompanhamento do empenho e pagamento, formalização de apostilamentos e termos aditivos, e acompanhamento de garantias e glosas;

- verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, solicitando os documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

- examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscal, trabalhista e previdenciária, quando aplicável ao tipo de fornecedor;

- atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas de descumprimento das obrigações contratuais, reportando ao gestor do contrato para providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

- participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal técnico e/ou setorial; e

- auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado.

O recebimento provisório ficará a cargo do fiscal técnico e o recebimento definitivo do gestor do contrato ou comissão designada pela autoridade competente.

Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos no contrato, nos termos do § 3º do art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Na hipótese da contratação de terceiros para assistir e subsidiar os fiscais de contrato, deverão ser observadas as seguintes regras:

- a empresa ou o profissional contratado assumirá responsabilidade civil objetiva pela veracidade e pela precisão das informações prestadas, firmará termo de compromisso de confidencialidade e não poderá exercer atribuição própria e exclusiva de fiscal de contrato; e

- a contratação de terceiros não eximirá de responsabilidade o fiscal do contrato, nos limites das informações recebidas do terceiro contratado.

O gestor do contrato e os fiscais técnico, administrativo e setorial serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração vinculados ao órgão ou a entidade promotora da contratação, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-los com informações relevantes para prevenir riscos na execução do contrato.

Caberá ao gestor do contrato e aos fiscais técnico, administrativo e setorial avaliarem as manifestações.

As decisões sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, ressalvadas aquelas manifestamente impertinentes, meramente protelatórias ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato, deverão ser efetuadas em até 1 (um) mês contado da instrução do requerimento.

As decisões serão tomadas pelo fiscal do contrato, gestor ou autoridade superior, nos limites de suas competências.

## 10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os critérios de medição e de pagamento serão definidos no instrumento contratual.

## 11. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A responsabilidade da CONTRATADA será definida no instrumento contratual.

## 12. DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

A responsabilidade da CONTRATANTE será definida no instrumento contratual.

## 13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As sanções administrativas serão definidas no instrumento contratual.

## 14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na **Dotação Orçamentária:**0801.12.365.0815.2.039 - Alimentação Escolar - PRÉ-ESCOLA - Agricultura Familiar; 0801.12.365.0815.2.040 - Alimentação Escolar - CRECHE - Agricultura Familiar; 0801.12.367.0815.2.055 - Alimentação Escolar - AEE - Agricultura Familiar; 0801.12.366.0815.2.050 - Alimentação Escolar - EJA - Agricultura Familiar; 0801.12.361.0815.2.020 - Alimentação Escolar no Ensino Fundamental - Agricultura Familiar; **Elemento de Despesa:** 33.90.30.00 - Material de consumo; **Sub – Elemento de Despesa:** 33.90.30.07 - Gêneros de alimentação; **Fontes de Recursos:** 1500100100 – Receita De Impostos De Transferências – Educação; 1552000000 – Transferência De Recursos Do PNAE; 1550000000 – Transferências Do Salário Educação; 1500000000 – Transferência De Recursos Não Vinculados.

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Russas/CE, 03 de novembro de 2026

**Maria Vieira Lima Coelho**
**ORDENADORA DE DESPESAS**