PREFEITURA DE
PACATUBA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA - PMP
Nº 267

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA
R. Cel. João Carlos, Nº 345 – Centro
CEP. 61.801-215 - Pacatuba-CE

Nº 268

TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 03.020/2026

1. OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "a"):

1.1. O presente Termo de Referência e seus anexos têm como objeto a CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL OU DE SUAS ORGANIZAÇÕES, DESTINADOS À COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PACATUBA/CE, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE, conforme especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade e condições estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
1	BANANA PRATA - FRUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 60 G POR UNIDADE, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, A CONSERVAÇÃO E O CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA.	KG	28.600	8,63	246.818,00
2	CHEIRO-VERDE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR COENTRO E CEBOLINHA EM PROPORÇÕES EQUIVALENTES, FRESCO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	PAR	14.300	4,87	69.641,00
3	BETERRABA - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.350	9,06	84.711,00

Nº 269

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
4	ABÓBORA/JERIMUM - PRODUTO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	9.570	6,73	64.406,10
5	CENOURA - RAIZ IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, GENUÍNA, ÍNTEGRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM RUPTURAS, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	10,37	102.663,00
6	LARANJA PÊRA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	11.000	8,91	98.010,00
7	MELÃO JAPONÊS - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	12.100	9,45	114.345,00
8	MAMÃO FORMOSA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO E AO CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, SEM PERFURAÇÕES OU DETERIORAÇÃO, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 2 KG POR UNIDADE.	KG	12.100	7,93	95.953,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
9	MACAXEIRA - PRODUTO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.350	8,63	80.690,50
10	INHAME - TUBÉRCULO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	7.700	10,10	77.770,00
11	PIMENTÃO VERDE - PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, COM CASCA VERDE E SADIA, SEM RUPTURAS, DETERIORAÇÃO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS.	KG	4.510	11,81	53.263,10
12	TOMATE - FRUTO FRESCO, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM GRAU DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O PERÍODO DE CONSUMO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM LESÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	13,49	133.551,00
13	FEIJÃO VERDE - PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E LIMPO, SEM VAGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE 1 KG A 5 KG, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO APARENTE.	KG	3.300	21,90	72.270,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
14	BATATA-DOCE - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.680	7,77	75.213,60
15	MELANCIA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	15.400	6,96	107.184,00
16	ALFACE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, SEM FOLHAS VELHAS, DETERIORADAS OU AMASSADAS, COM PESO MÍNIMO APROXIMADO DE 200 G POR PÉ, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	KG	11.000	26,41	290.510,00
17	CHUCHU - PRODUTO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA, SEM DETERIORAÇÃO QUE COMPROMETA O CONSUMO.	KG	8.800	6,23	54.824,00
18	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,63	96.221,18

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
19	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,06	92.923,16
20	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,57	95.874,02
21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	18,91	109.413,26

273

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
22	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	15,62	90.377,32
23	OVO CAIPIRA DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO, ÍNTEGRO, COM CASCA LIMPA E SEM TRINCAS, SUJIDADES, PARASITAS OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 12 UNIDADES, OBSERVADAS AS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO APLICÁVEIS.	BANDEJA	8.030	18,73	150.401,90

1.2. O contrato decorrente desta Chamada Pública terá vigência de um período de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021):

A Prefeitura Municipal de Pacatuba, por intermédio da Secretaria de Educação, Esporte e Juventude, necessita assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados à alimentação dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino, garantindo a continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE durante o calendário letivo.

A alimentação escolar constitui instrumento essencial à promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes, a formação de hábitos alimentares saudáveis e a permanência e aprendizagem no ambiente escolar. A aquisição direta da agricultura familiar também fortalece a produção local e regional, estimula circuitos curtos de comercialização, gera renda e contribui para o desenvolvimento sustentável.

Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com as alterações vigentes, e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a Entidade Executora deverá aplicar, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, observados os públicos e critérios de prioridade definidos na regulamentação específica.

A contratação, portanto, atende ao interesse público ao conjugar a oferta regular de alimentação escolar de qualidade com o fortalecimento da agricultura familiar, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência e desenvolvimento sustentável.

Nº 274

legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência e desenvolvimento sustentável.
A presente contratação encontra-se fundamentada nos documentos que integram a fase preparatória do processo, especialmente no Estudo Técnico Preliminar-ETP e no Documento de Formalização da Demanda-DFD, cujas conclusões subsidiam a definição do objeto, dos requisitos da contratação e das condições de execução estabelecidas neste Termo de Referência-TR.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "c", da Lei Federal nº 14.133/2021):
A solução consiste na aquisição direta, parcelada e programada de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, mediante Chamada Pública, para atendimento aos cardápios da alimentação escolar elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE.
A Chamada Pública constitui procedimento administrativo específico para aquisição de alimentos da agricultura familiar no âmbito do PNAE, não se caracterizando como disputa pelo menor preço nem como Sistema de Registro de Preços. Os preços de aquisição serão previamente estabelecidos pela Administração com base na metodologia própria prevista na regulamentação do PNAE.
Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, segurança sanitária, conservação, embalagem, rotulagem e transporte aplicáveis a cada categoria de alimento, preservando a integridade e as condições adequadas de consumo até o recebimento.
3.1. Especificações Gerais dos Produtos:
Produtos: hortifrutigranjeiros, alimentos in natura, alimentos processados e produtos de origem animal previstos na tabela do item 1.1, observadas as especificações técnicas e sanitárias de cada item.
Origem: os produtos deverão observar as regras de produção própria, rastreabilidade e enquadramento da agricultura familiar estabelecidas na legislação do PNAE.
Entrega: o fornecimento será parcelado, conforme cronograma emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar, observadas as necessidades da rede municipal, a sazonalidade e a capacidade de fornecimento.
A contratação será formalizada após a regular conclusão da Chamada Pública, sendo a execução, a gestão, a fiscalização, o recebimento e o pagamento disciplinados por este Termo de Referência-TR, pelo contrato e pela legislação aplicável.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021):
4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:
Habilitação Técnica e Documentação: Os fornecedores deverão comprovar o enquadramento como agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações mediantes Cadastro Nacional da Agricultura Familiar-CAF, bem como apresentar a documentação de habilitação e os documentos higiênico-sanitários exigíveis para os produtos ofertados, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e do instrumento convocatório. O contratado deverá manter, durante a execução, as condições necessárias à regularidade do fornecimento e a documentação sanitária aplicável ao produto.

Entrega e Local de Fornecimento: O fornecedor deverá entregar os gêneros alimentícios conforme o cronograma e as ordens de fornecimento expedidos pela contratante, observados os itens, quantidades, datas e horários indicados. Para fins de coerência com a pesquisa de preços e com a logística adotada no processo, as entregas serão realizadas no **Almoxarifado da Secretaria de Educação, Esporte e Juventude, localizado na Avenida Antônio Ferrer de Lima, s/n, Bairro São Luiz, CEP 61.803-160, em Pacatuba/CE, nos dias e horários definidos pelo Departamento de Alimentação Escolar.** As entregas deverão ser executadas fielmente conforme o cronograma, sendo vedadas alterações unilaterais pelo fornecedor. Em caso de impossibilidade de fornecimento de produto específico, a substituição somente poderá ocorrer em caráter excepcional, desde que o alimento

275

substituto seja correlato nutricionalmente ao originalmente contratado, mediante justificativa formal do fornecedor, atesto do nutricionista Responsável Técnico do PNAE, com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar-CAE, observada a equivalência da quantidade a ser substituída ao preço do alimento anterior. A substituição, o parecer do nutricionista e a justificativa formal do fornecedor deverão ser anexados ao processo de compra, devendo a nota fiscal corresponder ao alimento efetivamente entregue. As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após a comunicação do cronograma ou ordem de fornecimento, salvo quando o próprio cronograma estabelecer data específica compatível com a natureza do alimento.

Execução Direta: O fornecedor contratado será responsável direto pelo fornecimento e pela entrega dos produtos, não podendo transferir a terceiros a responsabilidade contratual. Não se considera transferência indevida a contratação de estabelecimento para beneficiamento de produto de produção própria, quando legalmente admitida e preservada a rastreabilidade.

Forma de Aquisição: A aquisição será realizada de forma parcelada, de acordo com a necessidade efetiva da alimentação escolar e dentro dos quantitativos contratados.

Garantia e Vigência: Não será exigida garantia de execução contratual, considerando a natureza parcelada do fornecimento, a fiscalização a cada entrega e a proporcionalidade entre o custo da garantia e os riscos da contratação. A vigência do contrato observará o disposto no item 1.2 deste Termo de Referência-TR.

Especificações Técnicas: Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações deste Termo de Referência-TR e à legislação sanitária vigente, conforme a natureza de cada produto. Os alimentos deverão ser entregues próprios para consumo, íntegros e em condições adequadas de conservação, armazenamento e transporte. Para os alimentos adquiridos diretamente da agricultura familiar, não será adotado percentual genérico de prazo remanescente de validade. Quando houver requisito específico de validade total ou condição de conservação na descrição do item, ele deverá ser integralmente observado. Produtos refrigerados ou congelados deverão manter a cadeia de frio adequada durante armazenamento, transporte e entrega. Os produtos entregues em desacordo com as especificações serão recusados e deverão ser substituídos no prazo definido pela fiscalização, considerando a perecibilidade do alimento e a necessidade de continuidade da alimentação escolar, sem custo adicional para a Contratante.

Critérios de Qualidade: Os alimentos deverão cumprir os padrões de frescor, higiene, integridade, identidade e segurança alimentar previstos na legislação vigente. A Administração poderá solicitar fichas técnicas, documentos sanitários, certificados, laudos ou outros elementos de comprovação somente quando pertinentes e legalmente exigíveis para o produto.

4.2. Da apresentação e Análise das Amostras: A exigência de apresentação de amostras será restrita aos itens 18, 19, 20, 21 e 22 - polpas de frutas, por apresentarem características de processamento, embalagem, rotulagem, conservação e consistência cuja verificação prévia agrega segurança técnica à contratação.

Para os produtos *in natura* e ovos, a qualidade será aferida no momento do recebimento, por ser esta a etapa mais adequada para verificar as condições reais do alimento entregue, especialmente quanto ao frescor, maturação, integridade e demais características próprias do produto. Será exigida a apresentação de 01 (uma) amostra de cada item de polpa para o qual o fornecedor seja provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a classificação provisória dos Projetos de Venda. A apresentação das amostras deverá ocorrer no prazo de **05 (dias) dias úteis**, contados da convocação

do proponente, no seguinte local: **Endereço: Rua Coronel José Libaneo, nº S/N - Bairro Centro - CEP 61.801-21, em Pacatuba/Ce.**

A análise das amostras observará os critérios objetivos estabelecidos neste Termo de Referência e na Chamada Pública. Em caso de não apresentação, desconformidade ou reprovação da amostra, serão adotados os procedimentos previstos na Chamada Pública, com a convocação dos fornecedores subsequentes, observada a ordem de classificação, para apresentação e avaliação das respectivas amostras.

A exigência de amostras deverá constar expressamente da Chamada Pública, inclusive quanto ao prazo, local de apresentação, critérios objetivos de análise e consequências decorrentes da não apresentação ou reprovação.

A amostra terá finalidade exclusivamente técnica, destinando-se à verificação da conformidade do produto ofertado com as especificações estabelecidas, não se destinando à definição ou alteração do preço de aquisição.

4.2.1. Critérios de Avaliação das Amostras:

CRITÉRIO	ASPECTO A SER AVALIADO	RESULTADO
1. Conformidade com a especificação	Correspondência do produto com a descrição constante da Chamada Pública	Conforme / Não conforme
2. Aparência e cor	Características próprias do sabor e do produto	Conforme / Não conforme
3. Odor	Odor característico, sem odores estranhos	Conforme / Não conforme
4. Textura e consistência	Compatibilidade com polpa de fruta congelada	Conforme / Não conforme
5. Estado de conservação	Ausência de fermentação, descongelamento indevido, deterioração ou contaminação aparente	Conforme / Não conforme
6. Embalagem	Íntegra, adequada ao contato com alimentos e à conservação	Conforme / Não conforme
7. Rotulagem	Informações obrigatórias e identificação do produto	Conforme / Não conforme
8. Condição de temperatura	Compatível com produto congelado	Conforme / Não conforme
9. Segurança sanitária	Atendimento às exigências sanitárias aplicáveis	Conforme / Não conforme
10. Correspondência com o produto ofertado	Compatibilidade entre a amostra e o produto constante do Projeto de Venda	Conforme / Não conforme

4.2.2. Resultado da Avaliação:

A amostra será considerada APROVADA quando atender às especificações estabelecidas e REPROVADA quando apresentar características incompatíveis ou não atender aos padrões mínimos de qualidade. A reprovação deverá ser formalmente motivada pela equipe técnica, com indicação objetiva das não conformidades.

4.2.3. Ficha de Análise e Avaliação da Amostra:

Para cada item de polpa avaliado deverá ser utilizada ficha padronizada contendo: identificação do item e do fornecedor; critérios de avaliação; indicação de conforme/não conforme; observações; resultado final; data; e assinatura dos responsáveis pela análise.

4.2.4. Conclusão da Análise da Amostra:

Após a análise, a equipe responsável registrará se o produto ATENDE ou NÃO ATENDE às especificações da Chamada Pública, apresentando justificativa técnica em caso de reprovação.

4.2.5. Unidade de Fornecimento e Quantitativo das Amostras:

Item	Gênero alimentício	Unidade	Quantidade da amostra	Forma de apresentação
18	Polpa de fruta - acerola	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
19	Polpa de fruta - goiaba	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
20	Polpa de fruta - manga	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
21	Polpa de fruta - cajá	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
22	Polpa de fruta - caju	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg

Subcontratação: Não será admitida a subcontratação integral do objeto nem a transferência da responsabilidade contratual, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de beneficiamento de produto de produção própria, com preservação da rastreabilidade.

Garantia Contratual: Não haverá exigência de garantia contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, diante das características do objeto e do modelo de execução parcelada.

Sustentabilidade Ambiental, Social e Econômica: O fornecedor deverá observar, no que lhe couber, boas práticas ambientais, sociais e econômicas, especialmente a redução de desperdícios, o uso racional de embalagens, a adequada destinação de resíduos e a valorização da produção local e sazonal.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "e", da Lei Federal nº 14.133/2021)):

5.1. O prazo de execução acompanhará a vigência contratual prevista no item 1.2 deste Termo de Referência-TR, devendo o fornecimento ocorrer de forma parcelada e conforme o cronograma da alimentação escolar.

5.2. Condições de Entrega:

5.2.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do encaminhamento do cronograma ou ordem de fornecimento, no Almoxarifado da Secretaria de Educação, Esporte e Juventude, situado na Avenida Antônio Ferrer de Lima, s/n, Bairro São Luiz, CEP 61.803-160, Pacatuba/CE, em dias e horários definidos pela Administração.

5.2.2. Os alimentos sujeitos à indicação de prazo de validade deverão ser entregues dentro do período de validade e em condições que assegurem seu consumo seguro durante o período previsto no planejamento da alimentação escolar, observadas as especificações individuais dos itens.

5.2.3. Os produtos deverão ser produzidos, manipulados, processados, acondicionados, armazenados e transportados, conforme o caso, em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem agregação de substâncias físicas, químicas ou biológicas capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

5.2.4. Os produtos embalados deverão atender à legislação vigente de rotulagem de alimentos, inclusive às normas da ANVISA aplicáveis à rotulagem geral e nutricional, quando exigíveis.

5.2.5. As embalagens deverão conter, quando aplicável, denominação de venda, identificação de origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais e identificação ou registro perante o órgão competente.

5.2.6. As embalagens deverão ser íntegras, limpas, atóxicas e adequadas ao contato com alimentos e à preservação do produto.

5.2.7. Será recusada a embalagem violada, rasgada, perfurada, amassada, estufada, com vazamento ou em condição que possa comprometer a conservação, a identificação ou a segurança do alimento.

5.2.8. A avaliação da qualidade será efetuada no recebimento e sempre que a fiscalização julgar necessário, abrangendo características gerais, integridade, peso, temperatura, embalagem, rotulagem e demais parâmetros pertinentes.

5.2.9. O recebimento dar-se-á mediante a apresentação do documento fiscal e a formalização de Termo de Recebimento ou atesto equivalente, com identificação do produto e da quantidade efetivamente aceita.
5.3. Na ocorrência de fato superveniente que impossibilite a entrega programada, o fornecedor deverá comunicar imediatamente a Administração, apresentando justificativa para análise, sem prejuízo das medidas cabíveis quando caracterizado inadimplemento.
5.4. A execução será parcelada, conforme solicitação da Unidade Gestora e programação da alimentação escolar.
5.5. Verificada desconformidade, o produto será recusado no todo ou em parte, devendo ser substituído às expensas do fornecedor em prazo compatível com a perecibilidade e a necessidade do serviço.
5.6. O produto deverá ser transportado e entregue de forma a permitir sua completa preservação e segurança. O documento fiscal deverá acompanhar a entrega e corresponder ao alimento efetivamente fornecido.
5.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do fornecedor pela procedência, qualidade, segurança sanitária, rastreabilidade e conformidade dos gêneros alimentícios.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "f", da Lei Federal nº 14.133/2021)):
6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com o cronograma de fornecimento, este Termo de Referência-TR, o edital, o Projeto de Venda, o contrato e as normas aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências da inexecução total ou parcial.
6.2. Em caso de impedimento ou suspensão da execução por fato formalmente reconhecido pela Administração, o cronograma poderá ser ajustado pelo período correspondente, mediante registro no processo.
6.3. As comunicações entre a Administração e o fornecedor serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir formalidade, admitindo-se correio eletrônico institucional ou outro meio oficial que permita comprovar o envio e o recebimento.
6.4. As comunicações deverão utilizar os dados informados pelo fornecedor no Projeto de Venda ou cadastro correspondente, cabendo-lhe mantê-los atualizados.

Fiscalização:
6.5. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato ou respectivo substituto, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
6.6. A fiscalização técnica contará, quando pertinente, com o apoio do Departamento de Alimentação Escolar e do nutricionista Responsável Técnico do PNAE para verificação de qualidade, quantidade, condições sanitárias, temperatura, embalagem, rotulagem e conformidade dos alimentos.

Fiscal Administrativo:
6.7. O fiscal administrativo acompanhará a documentação necessária à execução, o empenho, as glosas, a liquidação, o pagamento e os registros administrativos do contrato.
6.8. Identificado descumprimento contratual, o fiscal registrará a ocorrência e adotará as providências cabíveis, comunicando ao gestor as situações que ultrapassem sua competência.

Gestor do Contrato:
6.9. O gestor coordenará o acompanhamento e a fiscalização, mantendo atualizados os registros formais da execução e as providências adotadas.
6.10. O gestor acompanhará a manutenção das condições necessárias à execução e os controles de comercialização cuja responsabilidade seja atribuída à Entidade Executora pela regulamentação do PNAE.

6.11. Ao final da execução, o gestor registrará a avaliação quanto ao atendimento da necessidade que justificou a contratação e eventuais providências recomendadas para contratações futuras.
6.12. O gestor encaminhará a documentação ao setor competente para os procedimentos de liquidação e pagamento das parcelas efetivamente recebidas e aceitas.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "g", da Lei Federal nº 14.133/2021)):
7.1. A medição da execução será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues e aceitas pela Administração, observados o preço de aquisição definido no procedimento e o respectivo documento fiscal.
7.1.1. Será glosado o valor correspondente a produto não entregue, recusado, devolvido ou entregue em desacordo com as especificações, sem prejuízo das sanções cabíveis.

Do recebimento (art. 92, VII, da Lei Federal nº 14.133/2021):
7.2. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, de forma sumária, juntamente com o documento fiscal, para posterior ou concomitante verificação de sua conformidade.
7.3. Para alimentos perecíveis, a conferência de qualidade, quantidade, peso, integridade e temperatura será realizada prioritariamente no próprio ato da entrega.
7.4. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com este Termo de Referência-TR, o edital, o Projeto de Venda ou o contrato, devendo ser substituídos sem ônus adicional para a Administração.
7.5. O recebimento definitivo será formalizado após a conferência da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, mediante atesto, Termo de Recebimento ou documento equivalente.
7.6. O Termo de Recebimento deverá identificar, no mínimo, o fornecedor, o produto, a quantidade entregue, a quantidade aceita, o valor correspondente, a data da entrega e o responsável pelo recebimento.
7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do fornecedor por vício oculto, qualidade, procedência ou segurança sanitária do alimento.

Liquidação (art. 92, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021):
7.8. Para fins de liquidação, o setor competente verificará se a Nota Fiscal, nota de produtor rural ou documento fiscal equivalente corresponde aos gêneros efetivamente entregues e aceitos, contendo os elementos necessários à identificação da operação.
7.8.1. O documento fiscal deverá indicar, conforme aplicável, data de emissão, identificação do fornecedor, referência ao contrato ou empenho, produtos, quantidades, valores e retenções tributárias cabíveis.
7.9. Havendo erro no documento fiscal ou outra circunstância que impeça a liquidação, o fornecedor será comunicado para saneamento, ficando o prazo de pagamento suspenso enquanto perdurar a pendência imputável ao contratado.
7.10. Quando legalmente exigível, a Administração verificará a regularidade fiscal e demais condições necessárias à liquidação e ao pagamento.

Prazo de pagamento (art. 92, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021):
7.11. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da regular liquidação da despesa, observada a ordem cronológica e as normas financeiras aplicáveis.
7.12. Na hipótese de atraso de pagamento exclusivamente imputável à Administração, serão observadas as regras de atualização previstas no contrato e na legislação aplicável.
Forma de pagamento:
7.13. O pagamento será realizado mediante ordem bancária ou outro meio legalmente admitido, para crédito em conta indicada pelo fornecedor.

Nº 280

7.14. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias legalmente cabíveis, de acordo com a natureza do fornecedor e da operação.

8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea "h", da Lei Federal nº 14.133/2021):

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de CHAMADA PÚBLICA para aquisição de alimentos da agricultura familiar, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. A Chamada Pública não constitui disputa pelo menor preço e não será processada como Sistema de Registro de Preços.

8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA E DOCUMENTAL:

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)

I - Cópia do CPF;
II - Extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
III - Projeto de Venda assinado pelo agricultor participante;
IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento ofertado;
V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria e estão relacionados no Projeto de Venda.

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INFORMAL (organizado em grupo)

I - Cópia do CPF de cada agricultor participante;
II - Extrato do CAF Pessoa Física de cada participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
III - Projeto de Venda assinado por todos os agricultores participantes;
IV - Documentação sanitária exigível para os alimentos ofertados; e
V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos da produção própria dos agricultores participantes e constam do Projeto de Venda.

GRUPO FORMAL:

I - Cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica-CNPJ;
II - Extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
III - Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço-FGTS;
IV - Cópias do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados no órgão competente;
V - Projeto de Venda assinado pelo representante legal e demais participantes, quando exigido pelo modelo aplicável;
VI - Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;
VII - relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, alimento e valor;
VIII - declaração do representante legal de responsabilidade pelo controle do limite individual de venda de seus cooperados ou associados; e
IX - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento ofertado.

EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL-EFR:

I - Cópia do CNPJ;
II - Extrato do CAF Pessoa Jurídica do EFR, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
III - Certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao FGTS;
IV - Cópia do estatuto social, contrato social ou documento equivalente;
V - Projeto de Venda assinado pelo(s) representante(s) legal(is);
VI - Declaração de que os alimentos a serem entregues são de produção própria;

Nº 281

VII - Relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo nome, número do CAF, alimento e valor;
VIII - Declaração do(s) representante(s) legal(is) de responsabilidade pelo controle do limite individual de venda; e
IX - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento ofertado.
8.2.1. Na aquisição de alimentos de Povos e Comunidades Tradicionais-PCT, a documentação observará, quando aplicável, as regras específicas vigentes do PNAE, inclusive quanto à possibilidade de utilização do NIS nas hipóteses legalmente admitidas.
8.2.2. Constatada ausência ou desconformidade de documento de habilitação ou amostra, poderá ser concedido prazo para regularização, desde que essa possibilidade esteja prevista no edital e seja observada a isonomia.

Exigências Específicas:
Os alimentos deverão atender à legislação sanitária federal, estadual ou municipal aplicável à sua natureza, bem como aos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Tipo de Produto	Documentação/Condição Sanitária Exigível
Produtos in natura de origem vegetal, sem processamento	Dispensados de registro sanitário específico, sem prejuízo da observância dos padrões de qualidade e classificação aplicáveis.
Produtos de origem vegetal processados, inclusive polpas de frutas	Documentação sanitária, licença, alvará, registro ou controle exigido pelo órgão competente, conforme o enquadramento do produto e do estabelecimento.
Produtos de origem animal, inclusive ovos	Inspeção sanitária oficial e identificação/registro perante o serviço competente – SIM, SIE, SIF, SISBI ou equivalente, conforme a abrangência da comercialização.

Os produtos que exigirem temperatura controlada deverão ser transportados em equipamentos, veículos, recipientes ou caixas térmicas adequados, capazes de manter as condições necessárias à segurança e à qualidade do alimento.

8.3. DO PROJETO DE VENDA E DA SELEÇÃO:
8.3.1. O Projeto de Venda deverá observar o modelo e as informações exigidas pela regulamentação vigente, contendo a identificação dos participantes, CAF, alimentos, quantidades, preços de aquisição publicados pela Administração, valores e assinaturas correspondentes.
8.3.2. Após a habilitação, a seleção dos Projetos de Venda será realizada por alimento/item, em duas etapas sucessivas e hierarquizadas.
8.3.3. Na primeira etapa, será observado o critério de localidade, na seguinte ordem:
I - Fornecedores locais;
II - Fornecedores da região geográfica imediata;
III - Fornecedores da região geográfica intermediária;
IV - Fornecedores do Estado do Ceará;
V - Fornecedores do País.
8.3.4. Para fins da prioridade territorial, considera-se:
I - Fornecedor individual local: aquele cujo município indicado no CAF Pessoa Física coincida com o Município de Pacatuba/CE;
II - Grupo informal local: aquele cuja maioria simples dos agricultores familiares integrantes possua CAF Pessoa Física no Município de Pacatuba/CE;
III - grupo formal local: aquele cuja maioria simples dos cooperados ou associados vinculados ao CAF Pessoa Jurídica possua CAF Pessoa Física no Município de Pacatuba/CE;

IV - Cooperativa central local: aquela cuja maioria simples dos agricultores familiares vinculados às cooperativas singulares associadas possua CAF Pessoa Física no Município de Pacatuba/CE.

8.3.5. Caso os fornecedores classificados em determinado nível territorial tenham capacidade para atender integralmente às quantidades do alimento, a seleção daquele item será encerrada nesse nível; caso contrário, serão considerados os níveis subsequentes.

8.3.6. Persistindo a necessidade de seleção entre projetos enquadrados no mesmo nível territorial, serão aplicados, de forma sucessiva e excludente, os seguintes critérios de prioridade:

I - Projetos que contemplem agricultores familiares assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, bem como grupos formais e informais compostos por mulheres ou por jovens agricultores familiares, não havendo hierarquia entre esses públicos;

II - Projetos que contemplem alimentos orgânicos ou agroecológicos devidamente comprovados por certificação válida ou outro mecanismo de garantia previsto na legislação; e

III - Forma de organização, priorizando-se, sucessivamente, grupos formais, grupos informais, fornecedores individuais e cooperativas centrais.

8.3.6.1. Para o enquadramento no critério previsto no inciso I, no caso de grupo formal, no mínimo 50% (cinquenta por cento) mais um dos cooperados ou associados deverão pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários; no caso de grupo informal, todos os integrantes deverão possuir CAF Pessoa Física e pertencer a pelo menos um dos públicos prioritários, admitida a composição mista entre esses públicos, vedada a dupla contagem do mesmo agricultor.

8.3.7. Persistindo empate após a aplicação de todos os critérios, será realizado sorteio ou, havendo consenso entre os participantes e compatibilidade com a necessidade administrativa, poderá ser promovida a divisão do fornecimento.

8.4. DO LIMITE INDIVIDUAL DE COMERCIALIZAÇÃO:

8.4.1. O limite individual de comercialização do agricultor familiar para o PNAE não poderá exceder R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora e por CAF, observada a regulamentação vigente.

8.4.2. Para fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais deverão respeitar o limite correspondente por CAF Pessoa Física ou NIS, quando legalmente admitido.

8.4.3. Para grupos formais e EFR, o valor máximo será calculado conforme o número de associados, cooperados ou integrantes com CAF Pessoa Física ativo, vinculado ao CAF Pessoa Jurídica e com produção própria do item, observada a fórmula e os controles previstos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

8.4.4. A Entidade Executora e os grupos formais deverão observar as responsabilidades de controle dos limites de comercialização previstas na regulamentação do PNAE.

8.4.5. Nas aquisições de alimentos de Unidade Familiar de Produção Agrária-UFPA identificada pelo CAF, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá estar em nome da mulher integrante da unidade familiar, comprovado por documento fiscal de venda com indicação do respectivo CPF, devendo a mulher constar no extrato do CAF como integrante da mão de obra da unidade, nos termos da regulamentação vigente do PNAE.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "i", da Lei Federal nº 14.133/2021)):

9.1. O custo total estimado da aquisição é de R$ 2.457.034,14 (dois milhões, quatrocentos e cinquenta e sete mil, trinta e quatro reais e quatorze centavos), correspondente à soma dos valores globais dos itens constantes da tabela do item 1.1.

9.2. Os preços de aquisição deverão ser definidos e, se necessário, revalidados previamente à publicação da Chamada Pública, mediante pesquisa de preços por alimento/item, com base na média de, no mínimo, 03 (três) fornecedores em âmbito local, priorizando-se a feira do produtor da

Nº 283

agricultura familiar quando houver, acrescidos os custos de frete, embalagem, encargos e demais despesas necessárias ao fornecimento.

9.3. Na impossibilidade de obtenção de três preços em âmbito local, a pesquisa deverá ser realizada ou complementada sucessivamente nas regiões geográficas imediata e intermediária, no âmbito estadual ou nacional, conforme a regulamentação do PNAE.

9.4. Os preços definidos pela Administração deverão constar de forma uniforme no edital da Chamada Pública, no Projeto de Venda e no contrato, sendo vedada a adoção de preços distintos para o mesmo item no âmbito da aquisição da agricultura familiar.

Do Reajuste (art. 92, V, da Lei Federal nº 14.133/2021). Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 01 (um) ano contado da data-base do orçamento estimado juntado aos autos, sem prejuízo do direito ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro quando presentes os pressupostos legais.

10. SISTEMA ORÇAMENTÁRIO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "j", da Lei Federal nº 14.133/2021):

10.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude, por meio do Fundo Municipal de Educação-FME, vinculados à alimentação escolar, inclusive recursos do FNDE/PNAE, conforme as dotações orçamentárias abaixo:

ÓRGÃO	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	ELEMENTO DE DESPESA	SUBELEMENTO	FONTE DE RECURSOS
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude	Fundo Municipal de Educação – FME	03 02 12 361 1018 2154 – Programa de Alimentação Escolar – PNAE Fundamental	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07	1552000000
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude	Fundo Municipal de Educação – FME	03 02 12 365 1016 2149 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07	1552000000
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude	Fundo Municipal de Educação – FME	03 02 12 365 1016 2150 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07	1552000000
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude	Fundo Municipal de Educação – FME	03 02 12 366 1018 2155 – Programa de Alimentação Escolar – PNAE EJA	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07	1552000000
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude	Fundo Municipal de Educação – FME	03 02 12 367 1018 2156 – Programa de Alimentação Escolar – PNAE AEE	3.3.90.30.00	3.3.90.30.07	1552000000

10.2. A utilização das respectivas dotações observará a correspondência entre a natureza da despesa, a fonte de recursos e a finalidade da ação orçamentária, ficando a execução da despesa condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira e à emissão do respectivo empenho.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, XIV, da Lei Federal nº 14.133/2021):

11.1. São obrigações da contratante:

Nº 284

11.1.1. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pelo Contratado.
11.1.2. Fornecer cronograma, ordens de fornecimento e informações necessárias à execução.
11.1.3. Receber, conferir e atestar os gêneros alimentícios entregues em conformidade.
11.1.4. Rejeitar e notificar o Contratado sobre produtos em desacordo com as especificações, determinando sua substituição.
11.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.
11.1.6. Efetuar o pagamento correspondente às quantidades efetivamente entregues e aceitas, no prazo e condições estabelecidos.
11.1.7. Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas decorrentes de inexecução total ou parcial.
11.1.8. Manter os registros do procedimento e da execução organizados e disponíveis aos órgãos de controle.
11.1.9. Observar os critérios de seleção e os limites de comercialização cuja fiscalização seja atribuída à Entidade Executora.
11.1.10. Assegurar a participação do nutricionista Responsável Técnico do PNAE nas matérias de sua competência e o acompanhamento do CAE nas hipóteses previstas na regulamentação.
11.1.11. Adotar e assegurar, no âmbito das unidades escolares, as medidas de controle higiênico-sanitário aplicáveis à execução do PNAE, em conformidade com o art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, incluindo a elaboração e implementação das Boas Práticas de Manipulação-MBP e dos Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs, a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos e a manutenção dos respectivos registros de capacitação e monitoramento. Deverá, ainda, ser assegurada a articulação da Secretaria de Educação com os órgãos municipais de Saúde e Agricultura, ou órgãos equivalentes, para as ações de controle e garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, bem como a guarda dos relatórios de inspeção sanitária pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, nos termos dos arts. 40 e 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
11.2. A Administração não responderá por compromissos assumidos pelo Contratado perante terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, da Lei Federal nº 14.133/2021):
12.1. O contratado deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, do edital, do Projeto de Venda e do contrato.
12.1.1. Fornecer apenas os gêneros alimentícios contratados, nas quantidades, condições e prazos estabelecidos.
12.1.2. Garantir a procedência, produção própria, rastreabilidade, qualidade e segurança sanitária dos produtos, conforme aplicável.
12.1.3. Arcar com todos os custos necessários ao acondicionamento, embalagem, conservação, transporte, carga, descarga e entrega.
12.1.4. Manter, quando exigível, a cadeia de frio dos produtos refrigerados ou congelados.
12.1.5. Substituir, às suas expensas, os produtos recusados ou desconformes no prazo fixado pela fiscalização.
12.1.6. Não substituir unilateralmente o gênero contratado, devendo eventual substituição observar os requisitos específicos do PNAE.
12.1.7. Apresentar documento fiscal correspondente ao alimento efetivamente entregue.
12.1.8. Manter válidos os documentos sanitários exigíveis durante a execução.
12.1.9. Permitir e facilitar a fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados.
12.1.10. Comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o cronograma de fornecimento.
12.1.11. Cumprir os limites individuais de comercialização aplicáveis e prestar informações verdadeiras no CAF, Projeto de Venda e declarações apresentadas.

12.1.12. Responsabilizar-se pelos danos decorrentes do fornecimento de produto impróprio, deteriorado, contaminado ou em desacordo com as exigências.
12.1.13. Observar a legislação trabalhista, ambiental, sanitária, fiscal e demais normas aplicáveis à execução.
12.1.14. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal, gestor do contrato ou autoridade competente.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:
13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o Contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento da alimentação escolar ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar documentação exigida para a contratação ou apresentar documentação irregular não saneada no prazo concedido;
e) não mantiver o Projeto de Venda ou as condições assumidas, salvo fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não apresentar a documentação necessária quando regularmente convocado;
g) retardar injustificadamente a execução do objeto;
h) apresentar declaração ou documentação falsa;
i) fraudar a Chamada Pública ou a execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação; ou
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.
13.2. Poderão ser aplicadas, observado o devido processo legal, as sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, na forma dos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, naquilo que couber e for compatível com o regime jurídico específico da Chamada Pública do PNAE.
13.3. A aplicação das sanções não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.
13.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, quando cabível, observados os percentuais e critérios previstos no instrumento contratual e a proporcionalidade da conduta.
13.5. A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.
13.6. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos decorrentes da conduta e os demais critérios legais.
13.7. Os atos que também configurem infrações previstas na Lei nº 12.846/2013 serão apurados na forma da legislação específica.
13.8. As sanções serão registradas e divulgadas nos cadastros legalmente exigidos, observadas as competências e os prazos aplicáveis.

14. DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III, da Lei Federal nº 14.133/2021):
14.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante segundo a Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e demais normas do PNAE, a Lei nº 11.326/2006 e sua regulamentação, a Lei nº 14.133/2021 no que couber, a regulamentação municipal aplicável e a legislação sanitária pertinente.

Nº 286

15. DAS ALTERAÇÕES:

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela legislação aplicável aos contratos administrativos e não poderão descaracterizar o objeto, afastar as regras do PNAE ou ultrapassar os limites de comercialização da agricultura familiar.

15.2. As alterações quantitativas e qualitativas legalmente admitidas deverão observar a disponibilidade orçamentária, os preços definidos no procedimento e os limites previstos na Lei nº 14.133/2021.

15.3. As alterações que exigirem termo aditivo serão formalizadas e submetidas às análises cabíveis antes de sua eficácia, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de formalização posterior.

15.4. Registros que não caracterizem alteração do contrato poderão ser realizados por apostila, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DA PUBLICAÇÃO:

16.1. O edital da Chamada Pública será publicado no portal oficial do Município e em local público, além de ser objeto de ampla divulgação, permanecendo aberto para recebimento dos Projetos de Venda pelo período mínimo de 20 (vinte) dias corridos, nos termos do art. 32 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

16.2. A relação dos proponentes dos Projetos de Venda será tornada pública e registrada em ata ao término do prazo de apresentação dos Projetos de Venda, nos termos do art. 31, § 7º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Os atos praticados nas fases de habilitação, seleção, julgamento e homologação serão devidamente registrados nos autos do processo, asseguradas a transparência, a publicidade e a rastreabilidade do procedimento.

16.3. Incumbirá à Contratante providenciar a divulgação do instrumento contratual no Portal Nacional de Contratações Públicas-PNCP, nos prazos e condições estabelecidos no art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no sítio oficial do Município, observada a regulamentação aplicável.

17. DO FORO (art. 92, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021):

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Pacatuba/CE para dirimir os litígios decorrentes da execução da contratação que não puderem ser solucionados administrativamente ou mediante composição consensual.

Pacatuba/CE, 24 de setembro de 2026.

JOSÉ ÁTILA SILVA DE ALMEIDA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DO MUNICÍPIO DE PACATUBA/CE

Nº 287

ANEXO I AO TERMO DE REFERÊNCIA-TR

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
1	BANANA PRATA - FRUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 60 G POR UNIDADE, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, A CONSERVAÇÃO E O CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA.	KG	28.600	8,63	246.818,00
2	CHEIRO-VERDE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR COENTRO E CEBOLINHA EM PROPORÇÕES EQUIVALENTES, FRESCO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	PAR	14.300	4,87	69.641,00
3	BETERRABA - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.350	9,06	84.711,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA

Nº 288

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
4	ABÓBORA/JERIMUM - PRODUTO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	9.570	6,73	64.406,10
5	CENOURA - RAIZ IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, GENUÍNA, ÍNTEGRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM RUPTURAS, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	10,37	102.663,00
6	LARANJA PÊRA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	11.000	8,91	98.010,00
7	MELÃO JAPONÊS - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	12.100	9,45	114.345,00

Nº 288

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
8	MAMÃO FORMOSA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO E AO CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, SEM PERFURAÇÕES OU DETERIORAÇÃO, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 2 KG POR UNIDADE.	KG	12.100	7,93	95.953,00
9	MACAXEIRA - PRODUTO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.350	8,63	80.690,50
10	INHAME - TUBÉRCULO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	7.700	10,10	77.770,00
11	PIMENTÃO VERDE - PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, COM CASCA VERDE E SADIA, SEM RUPTURAS, DETERIORAÇÃO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS.	KG	4.510	11,81	53.263,10

290

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
12	TOMATE - FRUTO FRESCO, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM GRAU DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O PERÍODO DE CONSUMO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM LESÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	13,49	133.551,00
13	FEIJÃO VERDE - PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E LIMPO, SEM VAGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE 1 KG A 5 KG, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO APARENTE.	KG	3.300	21,90	72.270,00
14	BATATA-DOCE - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.680	7,77	75.213,60
15	MELANCIA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	15.400	6,96	107.184,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
16	ALFACE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, SEM FOLHAS VELHAS, DETERIORADAS OU AMASSADAS, COM PESO MÍNIMO APROXIMADO DE 200 G POR PÉ, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	KG	11.000	26,41	290.510,00
17	CHUCHU - PRODUTO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA, SEM DETERIORAÇÃO QUE COMPROMETA O CONSUMO.	KG	8.800	6,23	54.824,00
18	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,63	96.221,18

Nº 292

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
19	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,06	92.923,16
20	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,57	95.874,02
21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	18,91	109.413,26

Nº 293

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
22	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	15,62	90.377,32
23	OVO CAIPIRA DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO, ÍNTEGRO, COM CASCA LIMPA E SEM TRINCAS, SUJIDADES, PARASITAS OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 12 UNIDADES, OBSERVADAS AS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO APLICÁVEIS.	BANDEJA	8.030	18,73	150.401,90

VALOR TOTAL	R$ 2.457.034,14