EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 00002/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 261022CP00002
CHAMADA PÚBLICA: 00002/2026
ÓRGÃO DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Educação - SEDUC
ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA INSTRUÇÃO DO EDITAL: Secretaria Municipal de Compras e Licitações - SECOL
FORMA DE SELEÇÃO: Projetos de venda por item, segundo os critérios de localidade e de prioridade previstos neste edital, com preços de aquisição previamente fixados, sem disputa de lances
VALOR ESTIMADO: R$ 2.903.511,35

OBJETO:
Aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações, para fornecimento parcelado e programado à alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB, conforme especificações, quantitativos e condições do Termo de Referência e deste edital.

QUADRO DE DATAS PRAZOS E CANAIS

EVENTO	DATA HORÁRIO OU CANAL
Início do recebimento dos documentos e projetos	16/11/2026, às 8h.
Encerramento do recebimento dos documentos e projetos	07/12/2026, até as 10h, imediatamente antes da abertura da sessão.
Local e horário de recebimento dos documentos e projetos	Secretaria Municipal de Educação - SEDUC, Setor de Merenda Escolar. Rua Pastor José Alves de Oliveira, s/n, Camalaú, Cabedelo/PB. Atendimento das 8h às 14h.
Sessão pública de abertura	**07/12/2026, às 10h** Auditório da Secretaria Municipal de Finanças. Rua Heitor Gusmão, nº 21, Vila São João, Cabedelo/PB.
Data-limite para impugnações e pedidos de esclarecimento	02/12/2026, às 14h - até 3 dias úteis antes da abertura da sessão.
Canal de envio de impugnações e pedidos de esclarecimento	Protocolo escrito na Secretaria Municipal de Educação – SEDUC, Setor de Merenda Escolar, Rua Pastor José Alves de Oliveira, s/n, Camalaú, Cabedelo/PB, das 8h às 14h, em dias úteis, dirigido à Comissão Especial Julgadora. Será fornecido comprovante com data e horário do recebimento.
Prazo de resposta às impugnações e aos pedidos de esclarecimento	Até 3 dias úteis do recebimento, limitado ao último dia útil anterior à abertura. Data-limite: 04/12/2026.
Divulgação das respostas e dos avisos	No Portal da Transparência do Município de Cabedelo, seção Licitações, na página desta Chamada Pública. Os avisos de resultados e as convocações serão divulgados também no Diário Oficial do Município.
Referência de horário	Horário oficial de Brasília — DF.
Protocolo de recursos e contrarrazões	Mesmo protocolo e horário indicados para impugnações e esclarecimentos.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO**, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, torna pública a realização da Chamada Pública nº 00002/2026, nas condições deste edital e de seus anexos. Os interessados apresentarão os d**ocumentos e projetos de venda de 16/11/2026 a 07/12/2026, até as 10h, imediatamente antes da abertura da sessão**, na Secretaria Municipal de Educação - SEDUC, Setor de Merenda Escolar, situada na Rua Pastor José Alves de Oliveira, s/n, Camalaú, Cabedelo/PB, das 8h às 14h, conforme o quadro de datas, prazos e canais. O edital permanecerá aberto para recebimento dos projetos por, no mínimo, 20 dias corridos, contados da publicação do edital no portal eletrônico oficial.

1. DA CONDUÇÃO DO PROCESSO

1.1. A Chamada Pública será processada e julgada pela Comissão Especial designada pela Portaria nº 08/2026, de 29 de julho de 2026. A análise técnica dos alimentos competirá ao nutricionista responsável técnico ou à comissão técnica formalmente designada. Os recursos serão dirigidos à Comissão, para reconsideração ou encaminhamento à autoridade superior competente da SEDUC. A homologação e a autorização da contratação caberão à autoridade competente, observadas as atribuições e delegações vigentes.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. Aplicam-se a Lei nº 11.947/2009, especialmente seu art. 14, com as alterações posteriores, inclusive a Lei nº 15.226/2025; a Lei nº 11.326/2006; a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026; a legislação sanitária pertinente; e, no que couber, a Lei nº 14.133/2021. Para a parcela municipal, observar os fundamentos e as condições dos Pareceres PROGER nº 419/2026 e nº 484/2026 e da decisão da autoridade competente registrada nos autos.

3. DO OBJETO

3.1. O objeto é o fornecimento parcelado de alimentos da agricultura familiar para a rede municipal de ensino, conforme o Termo de Referência da SEDUC, integrante deste edital como Anexo I. Os preços de aquisição e quantitativos do quadro abaixo correspondem à estimativa de Compras de 20/10/2026, no total de R$ 2.903.511,35. A aplicação dos recursos federais observará o percentual mínimo legal de 45% destinado à agricultura familiar, apurado no âmbito da execução do PNAE.

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ABACAXI: DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, ESTAR SÃOS E FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR DESAGRADÁVEL, PODRIDÕES, QUEIMADURAS DE SOL, MANCHAS ANORMAIS, BATIDAS, RACHADURAS, EXSUDAÇÕES E ATAQUE DE INSETOS, SENDO QUE AS FOLHAS DA COROA DEVEM ESTAR VERDES E ERGUIDAS. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	UND	12.084	6,88	83.137,92
2	BANANA PRATA: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR 70% DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A	KG	9.540	6,68	63.727,20

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.				
3	BATATA DOCE: QUALIDADE NA CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	6.253	6,14	38.393,42
4	BETERRABA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS, COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA DE ASPECTO FRESCO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	2.470	7,17	17.709,90
5	BOLO DE MACAXEIRA, BATATA DOCE, MILHO, OU PÉ DE MOLEQUE,COM A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA OCONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, CONTENDO DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM DE 01 KG A UNIDADE, CONFORME VARIEDADE INDICADA NO PEDIDO PRÉVIO DA SEDUC	KG	4.394	23,67	104.005,98
6	CARÁ: PRODUTO DE BOA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS,COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO,AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRES DE UMIDADEEXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA BRANCA DE ASPECTO FRESCO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	8.112	9,97	80.876,64
7	CEBOLA: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	4.536	7,57	34.337,52
8	CENOURA: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	5.408	7,53	40.722,24
9	CHUCHU: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE	KG	4.550	6,40	29.120,00

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.				
10	COENTRO: CONSTITUÍDA DE CHEIRO VERDE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOSDEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	MOL	6.895	6,60	45.507,00
11	CEBOLINHA: PRODUTO FRESCO, HIGIENIZADO, INTEIRO, SEM PARTES AMARELADAS OU MURCHAS, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, RESÍDUOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS PADRONIZADOS, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO VERDE INTENSA E TEXTURA FIRME, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E AOS PADRÕES DE QUALIDADE EXIGIDOS PARA O CONSUMO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	MOL	5.200	6,50	33.800,00
12	GOIABA " IN NATURA": ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICA: SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	1.352	7,50	10.140,00
13	IOGURTE NATURAL, SABOR MORANGO, RICO EM NUTRIENTES, COM 01 LITRO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO SACO PLÁSTICO,COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DEIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DEFABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A	LT	40.864	10,58	432.341,12

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	RESOLUÇÃO12/78 DA CNNPA. O PRODUTODEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIODA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.				
14	JERIMUM: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	5.174	6,05	31.302,70
15	MACAXEIRA DESCASCADA CONGELADA: PRODUTOS FRESCO, COMGRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTODE MATÉRIA TERROSA, ISENTA DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA,MECÃNICA OU BIOLÓGICA. DESCASCADA, CONGELADA A –5° C EEMBALDA A VÁCUO. ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETIENOTRANSPARENTE COM 1 KG E APRESENTANDO VALIDADEMÍNIMA DE 30 DIAS. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM ASPORTARIAS 326/MS E 368/MAPA.	KG	11.424	8,50	97.104,00
16	MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA: DEVERÁ SER PROCEDENTE DEESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDOO GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE EVARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUELHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE ECONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO,ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTARDANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. SEM DEFEITOSCOMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NASUA SUPERFÍCIE.DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1.606	5,67	9.106,02
17	MANGA ROSA – IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE – SEMI MADURO,CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EMCARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. DE ACORDOCOM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1.318	7,93	10.451,74
18	MELANCIA: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE	KG	6.591	5,67	37.370,97

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.				
19	PIMENTÃO VERDE: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMESVEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAUMÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTARDANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1.099	7,83	8.605,17
20	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR ACEROLA, NÃO FERMENTADA,NÃO ALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG COMIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DACNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DAAGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO OTRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS,ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS ÀCONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAMA SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃOPOSSUIRPRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NOATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADACOM TEMPERATURA DE – 18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ –15ºC OSENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTEUNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NAEMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA,CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	10.950	14,43	158.008,50
21	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR CAJÚ, NÃO FERMENTADA, NÃOALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG COMIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DACNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DAAGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO OTRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS,ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS ÀCONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAMA SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIRPRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NO ATO DAENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ	KG	8.990	14,39	129.366,10

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	ESTAR CONGELADA COMTEMPERATURA DE –18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ –15ºC OSENTREGADORESDEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTEUNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NAEMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA,CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.				
22	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR GOIABA, NÃO FERMENTADA,NÃO ALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEMDE 1KG COMIDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DACNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DAAGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO OTRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS,ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS ÀCONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAMA SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃOPOSSUIRPRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NOATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADACOM TEMPERATURA DE – 18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ –15ºC OSENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTEUNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NAEMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA,CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	8.190	14,39	117.854,10
23	REQUEIJÃO CREMOSO –TRADICIONAL EM CONDIÇÕES ADEQUADASPARA O COSUMO COM EMBALAGEM DE 180 GRAMAS. EMBALAGEMCOM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	UND	6.811	9,57	65.181,27
24	TOMATE "IN NATURA"MÉDIO: DEVERÁ SER PROCEDENTE DEESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDOO GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE EVARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES,NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	5.212	8,19	42.686,28
25	PESCADA AMARELA OU BRANCA, ISENTA DE ESPINHAS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE PESCA SUSTENTÁVEL E EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE MANEJO RESPONSÁVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANTIDADE: A QUANTIDADE A SER	KG	1.170	57,50	67.275,00

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	FORNECIDA SERÁ ESTABELECIDA CONFORME A DEMANDA DAS UNIDADES ESCOLARES. CERTIDÕES E DOCUMENTAÇÃO: REGISTRO NO ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO COMPETENTE (EX.: SECRETARIA DE AGRICULTURA OU PESCA); CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS FEDERAIS, ESTADUAIS E MUNICIPAIS; ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO; CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO PRODUTO, GARANTINDO A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. ARMAZENAGEM: O PEIXE DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAIS ADEQUADOS, QUE GARANTAM A TEMPERATURA E UMIDADE IDEAIS PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DO MAPA; INSTALAÇÕES DE ARMAZENAMENTO DEVEM SER LIMPAS E ORGANIZADAS, EVITANDO CONTAMINAÇÕES E GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DO PEIXE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE TODO O TRAJETO; O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO POR PESSOAL CAPACITADO, COM CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR.				
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: PRODUTO RESFRIADO OU CONGELADO, OBTIDO DE AVES ABATIDAS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, LIVRE DE PENA, PENUGEM, FRATURAS OU PARTES INDeseJADAS. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO PRÓPRIA DA ESPÉCIE, ODOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME, AUSÊNCIA DE EXsUDATO EXCESSIVO, MANCHAS, HEMATOMAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRACIONADO OU INTEIRO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS E ADEQUADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO SOB SIF, SIE OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS E EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O RECEBIMENTO PELA UNIDADE ESCOLAR.	KG	28.254	17,97	507.724,38
27	MANTEIGA: PRODUTO DE ORIGEM LÁCTEA, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA AGITAÇÃO DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO–SE EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, HIGIENIZADAS E ADEQUADAS À CONSERVAÇÃO. DEVERÁ POSSUIR COR AMARELADA UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE QUALQUER SINAL DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA, CRISTAIS OU ALTERAÇÕES ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM ROTULAGEM COMPLETA E LEGÍVEL, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, PESO LÍQUIDO E	UND	19.434	23,47	456.115,98

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UND	QTD	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
	IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADA E ENTREGUE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS ADEQUADAS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE FÍSICA E SEGURANÇA SANITÁRIA ATÉ O RECEBIMENTO PELAS UNIDADES ESCOLARES. EMBALAGEM COM 500G.				
28	REPOLHO: PRODUTO FRESCO, LIMPO, INTEIRO, FIRMEMENTE COMPACTADO, SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS, MACHUCADOS, PERFURAÇÕES, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, TEXTURA CRISPANTE E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM FOLHAS EXTERNAS INTEGAS, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E RESÍDUOS. EMBALAGENS DEVEM SER ÍNTEGRAS E ADEQUADAS, COM ETIQUETAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, LOTE E DATA DE COLHEITA, QUANDO APLICÁVEL. O TRANSPORTE DEVERÁ MANTER AS CONDIÇÕES DE HIGIENE, VENTILAÇÃO E TEMPERATURA ADEQUADAS PARA PRESERVAR A QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	UND	4.550	7,20	32.760,00
29	COUVE: FOLHAS FRESCAS, VERDES, ÍNTEGRAS, SEM PARTES AMARELADAS, MANCHAS ESCURAS, PERFURAÇÕES, PRESENÇA DE INSETOS, RESÍDUOS OU QUALQUER SINAL DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, ODOR CARACTERÍSTICO E TEXTURA ADEQUADA, LIVRES DE UMIDADE EXCESSIVA E SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS PADRONIZADOS, HIGIENIZADOS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, COM ROTULAGEM CONTENDO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E DATA DE COLHEITA, QUANDO APLICÁVEL. TRANSPORTE OBRIGATORIAMENTE EM CONDIÇÕES HIGIENIZADAS E VENTILADAS, ASSEGURANDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O ATESTO.	MAÇO	4.550	7,10	32.305,00
30	FEIJÃO MACASSA: PRODUTO SELECIONADO, SECO, LIMPO, LIVRE DEPEDRAS, GRÃOS QUEBRADOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA,GRÃOS BROTADOS OU QUALQUER AGENTE CONTAMINANTE. OSGRÃOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO PADRONIZADO,COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E INTEGRIDADE FÍSICA, SEM ODOR OUSABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EMEMBALAGENS ÍNTEGRAS, ADEQUADAS E HIGIENIZADAS, CONTENDOLOTE, DATA DE EMBALAGEM, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DOPRODUTOR E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM.TRANSPORTE EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, GARANTINDO APRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A SEGURANÇA SANITÁRIA	KG	7.840	11,03	86.475,20
TOTAL DA ESTIMATIVA DE 20/10/2026					**2.903.511,35**

4. DA SESSÃO DE ABERTURA

4.1. A sessão pública de abertura ocorrerá em **07/12/2026, às 10h**, no Auditório da Secretaria Municipal de Finanças, situado na Rua Heitor Gusmão, nº 21, Vila São João, Cabedelo/PB. A comissão registrará participantes, documentos, projetos, diligências e decisões em ata, podendo suspender a sessão para análise, com comunicação de sua continuidade pelos canais oficiais do edital.

5. FONTE DE RECURSO

5.1. As despesas serão suportadas pelo orçamento da Secretaria Municipal de Educação, pelas fontes indicadas no item 14 do TR e no quadro abaixo. Os quantitativos por fonte observarão a tabela de distribuição anexa ao TR. A execução será segregada por fonte, com individualização dos empenhos, pagamentos e prestação de contas, observada a cobertura orçamentária correspondente.

Unidade orçamentária	02.090 - Secretaria Municipal de Educação
Função / subfunção / programa / ação	12 361 0011 2055 - Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar
Elemento de despesa	3.3.90.30.99 - Material de consume
Fonte federal	15690000 - Outras Transferências de Recursos do FNDE/PNAE
Parcela municipal prevista no TR	15001000 - Recursos Não Vinculados de Impostos - Recursos próprios livres/ordinários: recursos próprios destinados à manutenção e desenvolvimento do ensino, que poderão complementar os valores do PNAE quando necessário.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

6.1. Qualquer pessoa poderá impugnar este edital ou solicitar esclarecimentos até 3 (três) dias úteis antes da abertura da sessão pública, por protocolo escrito na SEDUC, nas condições do quadro inicial. A data e o horário finais serão expressamente informados no quadro, observados os dias úteis e o horário de atendimento. Não haverá recebimento pela plataforma de pregão eletrônico.

6.2. As respostas serão divulgadas no Portal da Transparência indicado no quadro inicial em até 3 (três) dias úteis do recebimento, limitado ao último dia útil anterior à abertura da sessão, e integrarão as condições deste edital. Uma cópia ficará disponível para consulta no local de protocolo.

6.3. Alterações que afetem a apresentação dos projetos serão divulgadas pelos mesmos meios utilizados na publicação do edital, com reabertura de prazo mínimo de 20 dias corridos para recebimento dos projetos. Havendo alteração da sessão, serão atualizadas as datas e os horários do quadro inicial, inclusive o limite para impugnações e esclarecimentos.

7. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Poderão participar fornecedores individuais e grupos informais com CAF Pessoa Física, associações e cooperativas, inclusive centrais, e empreendimentos familiares rurais com CAF Pessoa Jurídica, conforme a Lei nº 11.326/2006 e os arts. 34 e 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, observadas as exigências de produção própria e as hipóteses de documentação alternativa ao CAF expressamente previstas no capítulo 9.

7.2. Não poderão participar do processo de seleção:

7.2.1. Não poderão participar os interessados sujeitos a impedimento legal ou sanção cujo âmbito e prazo alcancem esta contratação. A comissão verificará a situação e o alcance da restrição. O simples registro de descumprimento anterior, sem impedimento legal ou sanção aplicável, não constitui causa automática de exclusão.

8. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E DO PROJETO DE VENDA

8.1. Os documentos de habilitação serão apresentados no Envelope 1 e o Projeto de Venda, em via única, no Envelope 2, ambos identificados com a Chamada Pública nº 00002/2026, nome do fornecedor, CPF ou CNPJ e endereço. O Projeto de Venda integra a documentação exigível à

participação, mas será fisicamente acondicionado apenas no Envelope 2, evitando duplicação.

- **ENVELOPE 1 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**
  CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 00002/2026
  DENOMINAÇÃO:
  CPF/CNPJ Nº.
  ENDEREÇO:

- **ENVELOPE 2 – PROJETO DE VENDA**
  CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 00002/2026
  DENOMINAÇÃO:
  CPF/CNPJ Nº.
  ENDEREÇO:

8.2. Serão aceitos documentos originais, cópias cuja autenticidade possa ser aferida pela comissão ou documentos eletrônicos verificáveis. Não se exigirá reconhecimento de firma sem dúvida de autenticidade ou imposição legal específica.
8.2.1. A comissão poderá conferir cópias com os originais apresentados ou verificar a autenticidade nos portais dos órgãos emissores, registrando as verificações relevantes.
8.2.2. Informações constantes do verso integram o documento e deverão ser legíveis. A conferência seguirá a mesma regra aplicada à frente, sem exigência autônoma de autenticação cartorial.
8.3. A apresentação e a conferência dos documentos observarão as datas deste edital. Não se aplica data anterior ou divergente da data final de recebimento dos projetos.
8.3.1. Eventuais diligências e regularizações observarão o item 10.4 e serão comunicadas com prazo, objeto e destinatário definidos, assegurada a isonomia.

9. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE 1
9.1. A habilitação observará exclusivamente os documentos do art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, na redação da Resolução CD/FNDE nº 17/2026, conforme a categoria do participante. O Projeto de Venda e a relação de seus participantes serão apresentados apenas no Envelope 2. As referências documentais nas especificações dos alimentos não ampliam a lista de habilitação deste capítulo; os requisitos sanitários aplicáveis aos produtos permanecem exigíveis.

9.1.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL
O Fornecedor Individual deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, observada a distribuição entre os Envelopes 1 e 2 prevista no item 8.1 e assegurado o saneamento do item 10.4:

I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
II. Extrato do CAF Física do agricultor familiar participante, ativo, emitido nos sessenta dias anteriores à apresentação dos documentos de habilitação;
III. Na impossibilidade de apresentação do extrato do CAF Pessoa Física por fornecedor individual integrante de povos e comunidades tradicionais, admite-se comprovante de inscrição no CadÚnico que identifique essa condição, conforme art. 35, § 7º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
IV. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado pelo agricultor participante;
V. Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme normativas específicas vigentes;
VI. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, conforme relacionado no Projeto de Venda.

9.1.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL
O Grupo Informal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, observada a distribuição entre os Envelopes 1 e 2 prevista no item 8.1 e assegurado o saneamento do item 10.4:

I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF de cada agricultor participante;
II. Extrato do CAF Física de cada agricultor familiar participante, ativo, emitido nos sessenta dias anteriores à apresentação dos documentos de habilitação;
III. Para integrantes de povos e comunidades tradicionais, a alternativa ao CAF observará o art. 35, § 7º: comprovante de inscrição no CadÚnico que identifique o pertencimento a esses povos e comunidades, na impossibilidade de apresentação do extrato CAF Pessoa Física.
IV. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, assinado por todos os agricultores participantes;
V. Documentação individual de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos, observados os arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026;
VI. Declaração individual de cada agricultor de que os alimentos a entregar são de produção própria e compatíveis com o Projeto de Venda; e relação dos participantes contendo nome completo, CAF Pessoa Física ou alternativa admitida, município e UF constantes do cadastro, alimentos, quantidades e valor total do fornecimento de cada agricultor. A relação integra o Projeto de Venda e será acondicionada no Envelope 2.

9.1.3. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL
O Grupo Formal deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, observada a distribuição entre os Envelopes 1 e 2 prevista no item 8.1 e assegurado o saneamento do item 10.4:
I. Comprovante de inscrição no CPF de cada agricultor familiar participante, conforme art. 35, § 3º, I, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026; a organização será identificada pelo CNPJ no projeto e no CAF Pessoa Jurídica;
II. Extrato do CAF Jurídica, no caso de associações ou cooperativas, ativo, emitido nos sessenta dias anteriores à apresentação dos documentos de habilitação;
III. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, inclusive quanto à Seguridade Social e ao FGTS;
IV. Cópias do estatuto social e da ata de posse da atual diretoria, devidamente registradas no órgão competente;
V. Projeto de Venda assinado pelo representante legal, instruído com a anuência dos agricultores participantes na forma do item 9.1.5, acondicionado exclusivamente no Envelope 2;
VI. Declaração de que os alimentos a entregar são produzidos pelos associados ou cooperados relacionados no projeto;
VII. Relação dos agricultores participantes, com nome completo, CAF Pessoa Física, município e UF constantes do CAF, alimentos, quantidades e valor total do fornecimento por agricultor; A relação integra o Projeto de Venda e será acondicionada no Envelope 2.
VIII. Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme normativas específicas vigentes.

9.1.4. HABILITAÇÃO DO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL - EFR
O EFR observará o art. 35, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026: CPF de cada agricultor participante; extrato CAF Pessoa Jurídica ativo emitido nos sessenta dias anteriores à apresentação da habilitação; regularidade perante a Fazenda Federal, Seguridade Social e FGTS; estatuto, contrato social ou documento constitutivo equivalente; Projeto de Venda assinado pelo representante legal, com anuência na forma do item 9.1.5; declaração de produção própria; relação de participantes com nome completo, CAF Pessoa Física, município/UF do CAF, alimentos, quantidades e valor individual; e documentação sanitária aplicável. O CNPJ identificará o EFR no projeto e no CAF Pessoa Jurídica.
9.1.5. Grupos formais e EFR comprovarão a anuência dos agricultores participantes, à escolha do proponente, por assinatura física ou eletrônica avançada ou qualificada, ou por termo de anuência e cofornecimento com validade anual. No segundo caso, o representante legal assegurará a veracidade das informações de produção própria e o efetivo repasse dos recursos aos participantes, sem prejuízo das responsabilidades legais. O proponente manterá os termos de anuência, comprovantes de entrega, documentos fiscais e comprovantes de repasse financeiro por cinco anos contados da prestação de

contas do contrato, disponíveis à Entidade Executora, ao CAE e aos órgãos de controle.

10. DO PROJETO DE VENDAS – ENVELOPE 2

10.1. O PROJETO DE VENDA de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (conforme modelo da Resolução CD/FNDE nº 4/2026) deverá ser apresentado em uma única via, devidamente preenchido, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, em papel com identificação da proponente, preferencialmente com todas as páginas numeradas e rubricadas, sendo a última datada e assinada pelo fornecedor individual, por todos os integrantes do grupo informal ou pelos signatários exigíveis ao grupo formal ou EFR, conforme a modalidade de participação, contendo obrigatoriamente:

a) Referência expressa de que a proposta se refere ao CHAMAMENTO PÚBLICO Nº00002/2026;
b) Para grupos formais e EFR, identificação do CNPJ e CAF Pessoa Jurídica ativo, assinatura do representante legal e comprovação da anuência dos participantes por uma das formas do item 9.1.5;
c) Para grupos informais, CPF, CAF Pessoa Física ativo ou comprovante CadÚnico na hipótese do item 9.1.2, III, e assinatura de todos os agricultores participantes;
d) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações constantes no item 3 deste Edital de Chamamento Público;
e) Indicação da quantidade dos gêneros alimentícios ofertados;
f) Indicação do preço unitário e do preço total por item, expressos em moeda corrente nacional, com até 2 (duas) casas decimais;
g) Os Projetos de Venda deverão conter os mesmos preços definidos na Chamada Pública, não sendo o preço critério de classificação;
h) Para grupos informais, formais e EFR, relação integrante do projeto com nome completo, CPF, CAF Pessoa Física ou alternativa admitida, município/UF do cadastro, alimentos, quantidades e valor individual, compatível com o fornecimento proposto;
i) Observância do limite de R$ 40.000,00 por agricultor, por CAF ou, na hipótese regulamentar de substituição, pela inscrição no CadÚnico, nas condições do item 9.1, por ano civil e por Entidade Executora, computadas as demais vendas à mesma entidade no período, conforme o art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026;
j) Valor total da proposta, expresso em moeda corrente nacional e por extenso;
k) Assinatura exigível ao tipo de fornecedor e identificação dos agricultores participantes. Falhas meramente formais serão tratadas por diligência quando cabível, sem alterar a substância do projeto ou os critérios de seleção.

10.2. Encerrado o recebimento dos projetos, a relação dos proponentes será registrada em ata, divulgada no portal eletrônico oficial e disponibilizada na SEDUC, em local público de fácil acesso. A comissão divulgará decisões motivadas de habilitação e julgamento e classificação provisória por item. A convocação contratual ocorrerá somente após as etapas técnicas, recursos e homologação previstos neste edital.

10.3. Os projetos serão selecionados pelos critérios do capítulo 11, com preços de aquisição fixados no edital. Não haverá disputa por menor preço nem etapa de lances.

10.4. Constatada ausência, insuficiência ou desconformidade de documento de habilitação ou de amostra, a Entidade Executora concederá prazo mínimo de cinco dias úteis para saneamento ou complementação, contado da comunicação formal, com identificação precisa da falha, nos termos do art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Após o encerramento do prazo de apresentação da habilitação, é vedada alteração da composição de grupos informais, formais ou EFR que modifique as condições de habilitação, classificação, priorização ou pontuação do projeto, conforme § 10 do mesmo artigo. A diligência não autoriza fato novo que altere a classificação.

11. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

11.1. Após a habilitação, a seleção será realizada por alimento/item, conforme as etapas sucessivas do art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, na redação da Resolução CD/FNDE nº 17/2026:

localidade; pontuação cumulativa do RITS quando necessária; e critérios de desempate. A prioridade territorial obedecerá à seguinte ordem:

I. Grupo de projetos de fornecedores locais;
II. Grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
III. Grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
IV. Grupo de projetos do Estado;
V. Grupo de projetos do País.

11.1.1. Fornecedor individual local é aquele cujo município no CAF Pessoa Física ativo coincide com Cabedelo/PB. Grupo informal local é aquele em que Cabedelo/PB concentra o maior percentual dos agricultores familiares participantes do projeto, considerados os municípios de seus CAFs Pessoa Física ativos.

11.1.2. Grupo formal local é aquele em que Cabedelo/PB concentra o maior percentual dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, considerados os municípios de seus CAFs Pessoa Física ativos. O enquadramento considera os participantes do projeto, não a maioria do quadro social total da organização.

11.2. Aplicação da prioridade territorial

A comissão esgotará a capacidade de atendimento de cada nível territorial antes de avançar ao nível seguinte, observada a ordem dos incisos I a V do item 11.1. A referência territorial seguirá a divisão regional vigente do IBGE.

11.3. Quando houver mais de um projeto habilitado na mesma categoria territorial e for necessário estabelecer prioridade para atender a demanda, será aplicado o Ranking de Impacto Territorial e Social - RITS. Para grupos formais e informais, atribui-se um ponto, em cada critério abaixo, ao grupo com o maior percentual de agricultores participantes do projeto na condição correspondente, comparado aos demais grupos concorrentes da mesma categoria territorial, inclusive em caso de empate, conforme os CAFs ativos:

I. Participação de mulheres agricultoras familiares;
II. Participação de jovens agricultores familiares, de quinze a vinte e nove anos;
III. Participação de assentados da reforma agrária;
IV. Participação de agricultores familiares indígenas;
V. Participação de agricultores familiares quilombolas;

11.3.1. A pontuação do RITS será cumulativa, pela soma dos critérios atendidos, limitada a cinco pontos. Para fornecedores individuais, atribui-se um ponto por critério aplicável à condição pessoal e comprovado no CAF ativo, admitida acumulação. Para grupos informais, observar-se-á também o art. 36, § 9º: todos os participantes do projeto devem pertencer a pelo menos um dos públicos dos incisos I a V, com pontuação conforme sua composição e limite de cinco pontos.

11.3.2. O percentual de cada critério terá como base os agricultores familiares participantes do projeto de venda, com indicação dos quantitativos e da comprovação no CAF ativo. Um mesmo agricultor poderá atender a mais de um critério; a pontuação é cumulativa, sem duplicar sua contagem dentro do mesmo critério. A comissão registrará os percentuais, os pontos por critério e o total do RITS.

11.3.3. Em caso de empate no RITS, terão prioridade os projetos com maior percentual de agricultores participantes cuja produção orgânica ou agroecológica esteja comprovada na forma legal, em comparação aos projetos empatados. Para fornecedor individual, verificar-se-á essa condição em sua própria produção. Persistindo empate, a ordem será: grupos formais; grupos informais; fornecedores individuais; cooperativas centrais.

11.3.4. Persistindo empate, a comissão buscará dividir o fornecimento entre os proponentes empatados, conforme suas capacidades e mediante consenso formalizado nos autos. Na ausência de consenso, realizará sorteio em sessão pública, com registro em ata e prévia comunicação aos interessados.

11.3.5. A comissão publicará, por item, a posição de cada projeto, categoria territorial, pontuação do RITS quando aplicada, critérios de desempate, quantitativos selecionados e saldo. Encerrada a seleção, registrará em ata a classificação dos habilitados não selecionados inicialmente para constituir cadastro de reserva, utilizável em caso de inexecução contratual, respeitada a ordem estabelecida neste capítulo.

11.3.6. O não atendimento integral da demanda por um fornecedor não elimina a possibilidade de atendimento parcial, observados a capacidade declarada, o limite individual e a ordem de prioridades.
11.4. Se houver saldo após o atendimento pelos fornecedores do nível territorial considerado, serão examinados os projetos dos níveis seguintes. A aprovação de amostras exigíveis e o julgamento dos recursos pertinentes precederão a consolidação da seleção definitiva, conforme capítulos 12 e 17.

12. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS
12.1. Após a seleção provisória, serão convocados os primeiros classificados por item para apresentar uma amostra de cada produto sujeito à avaliação técnica: manteiga, iogurte, requeijão, pescada, coxa e sobrecoxa de frango e polpas de frutas, conforme o TR. A exigência fica restrita aos alimentos submetidos a processamento, nos termos do item 16 do TR e do item 8.4 do modelo oficial anexo à Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Não serão exigidas amostras de vegetais in natura sem processamento.
12.2. As amostras serão entregues no Setor de Merenda Escolar da SEDUC, na Rua Pastor José Alves de Oliveira, s/n, Camalaú, Cabedelo/PB, no prazo máximo de 48 horas contado do recebimento da convocação formal. A convocação identificará item, quantidade de uma amostra por produto, data, local, documentos e condições de conservação. O recebimento da convocação será comprovado nos autos.
12.3. A ausência ou reprovação da amostra será motivada e comunicada, com efeitos restritos ao item, salvo irregularidade que comprometa a própria habilitação. Antes de convocar o próximo classificado, a comissão assegurará o saneamento ou complementação por prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis, nos termos do item 12.6 deste edital e dos itens 12.4.6, 12.5.6 e 16.3 do TR. Permanecendo a desconformidade, concluirá a avaliação mediante decisão fundamentada e convocará sucessivamente o próximo fornecedor, respeitada a ordem de classificação. Serão preservados os recursos do capítulo 17. Acolhido recurso, serão revistos a classificação e os atos técnicos afetados, antes da homologação e da contratação.
12.4. A avaliação será realizada pelo nutricionista responsável técnico ou comissão técnica formalmente designada, conforme os itens 12.5 e 16 do TR, mediante critérios de atende/não atende. Serão verificados: correspondência com a especificação do item; embalagem; identificação, rotulagem, lote e validade; peso, volume e composição; condições e temperatura de conservação; documentação sanitária e inspeção exigíveis; integridade e ausência de deterioração; características sensoriais e adequação às preparações dos cardápios escolares. As referências de aceitação serão as especificações do produto e a legislação sanitária aplicável. O registro seguirá o modelo do Anexo IV, sem criação de limites técnicos ou exigências após a apresentação dos projetos.
12.5. O laudo identificará fornecedor, item, data, critérios verificados, evidências, resultado e responsáveis. Degustação será realizada somente quando tecnicamente necessária e sanitariamente segura. Reprovação indicará o requisito descumprido, sendo vedadas justificativas meramente subjetivas.
12.6. Os laudos serão divulgados no portal oficial indicado no quadro inicial e os avisos de resultado no Diário Oficial do Município em até dois dias úteis da conclusão da análise. Constatada ausência, insuficiência ou desconformidade de amostra, será concedido prazo mínimo de cinco dias úteis para saneamento ou complementação, conforme art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. A comunicação identificará a falha e a providência cabível, com aplicação objetiva e isonômica, sem permitir produto inseguro ou adulterado. Somente após o saneamento e a decisão motivada cabível haverá convocação sucessiva, preservados os recursos. A contratação depende de aprovação da amostra nos itens sujeitos à exigência.

13. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS
13.1. A primeira entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo específico estabelecido no cronograma em razão da perecibilidade do produto ou da necessidade de atendimento ao cardápio escolar, conforme item 7.1.1 do TR.
13.2. A solicitação dos gêneros alimentícios será realizada semanalmente ou conforme a necessidade

da Entidade Executora, observando-se o cronograma de distribuição da alimentação escolar.
13.3. As entregas serão realizadas diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino ou em outro local indicado pela SEDUC, conforme relação e cronograma previamente disponibilizados ao fornecedor, nos termos do item 7.2.1 do TR. O recebimento ocorrerá de segunda a sexta-feira, das 9h às 13h, exceto feriados e pontos facultativos, salvo autorização prévia para data ou horário diferente, conforme item 7.4.2 do TR.
13.4. O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado ou comissão constituída para este fim, observando-se o seguinte procedimento:
13.4.1. O contratado deverá apresentar, no ato da entrega, a Nota Fiscal correspondente, acompanhada da Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento, conforme o caso;
13.4.2. O recebimento será realizado inicialmente de forma provisória, para conferência da conformidade dos produtos quanto à especificação, quantidade, qualidade, validade e demais condições previstas neste Edital;
13.4.2.1. Constatada qualquer irregularidade, será fixado prazo para correção ou substituição pelo contratado;
13.4.2.2. Estando os produtos em conformidade, será efetuado o recebimento definitivo, mediante atesto na Nota Fiscal correspondente.
13.5. Os produtos entregues deverão atender rigorosamente às especificações constantes neste Edital e no Projeto de Venda aprovado, sendo o recebimento formalizado por meio de Termo de Recebimento, conforme a Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
13.5.1. O produto desconforme será recusado e deverá ser recolhido e substituído sem ônus para a Administração, preferencialmente no mesmo dia quando necessário à preparação imediata das refeições e possível, ou em até 48 horas da comunicação, admitido prazo inferior fixado pela fiscalização conforme a necessidade do cardápio. Aplicam-se os itens 7.5.3, 7.5.4 e 16.6.2 do TR, inclusive quanto ao tratamento de situações excepcionais expressamente previsto no item 7.5.4.
13.5.2. A substituição de um alimento por outro será excepcional, quando necessária à execução ou em razão da variabilidade sazonal decorrente de eventos climáticos adversos. Exige pedido justificado do fornecedor, alimento do mesmo grupo alimentar e características nutricionais equivalentes ou semelhantes, parecer técnico favorável e aprovação prévia do nutricionista responsável pelo PNAE, acompanhamento do CAE e registro do pedido, parecer e substituição nos autos. A nota fiscal discriminará o alimento efetivamente entregue. Serão preservadas as condições financeiras do TR, sem alteração informal do objeto ou do preço.

14. DO RESULTADO FINAL E DA CONTRATAÇÃO
14.1. Após a conclusão do julgamento, das amostras exigíveis e dos recursos, a comissão consolidará o resultado definitivo por item, fornecedor, quantidade e preço. Os autos serão submetidos à autoridade competente para homologação e demais atos de encerramento cabíveis, observadas as análises e decisões específicas do PA nº 322/2026.
14.2. Após a homologação, o selecionado será convocado para assinar o contrato em 5 dias úteis do recebimento, prorrogáveis uma vez por igual período mediante justificativa tempestiva aceita pela Administração. A vigência inicial será de 12 meses da assinatura. Conforme item 1.1 do TR, o fornecimento é contínuo e poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima de 10 anos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa formal, disponibilidade orçamentária e atesto da autoridade competente quanto à permanência da vantagem das condições e dos preços, sem prorrogação automática e observadas as demais condições do TR.

15. PAGAMENTO
15.1. O recebimento definitivo ocorrerá em até 5 dias úteis, conforme TR. A liquidação será concluída em até 10 dias úteis do recebimento definitivo e da apresentação completa dos documentos exigíveis. O pagamento ocorrerá em até 30 dias corridos da conclusão da liquidação, observadas a ordem cronológica e a discriminação por fonte. Pendências documentais serão comunicadas, com suspensão e retomada dos prazos nos termos do TR, sem retenção imotivada da parcela incontroversa.
15.2. O pagamento será realizado por transferência bancária, observada a compatibilidade entre a

titularidade da conta, a identificação do beneficiário e o documento fiscal, conforme o item 11.5 do TR. Os valores correspondentes às notas fiscais emitidas em nome de mulher agricultora familiar serão destinados à conta bancária de sua titularidade, observadas as disposições legais e financeiras aplicáveis, nos termos do item 11.5.2.2 do TR. Alterações de dados bancários serão comunicadas formalmente com documentação comprobatória.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O limite individual será de R$ 40.000,00 por CAF ou, na hipótese regulamentar de substituição, pela inscrição no CadÚnico, nas condições do item 9.1, por ano civil e Entidade Executora, conforme art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, observados o controle de vendas já realizadas e a vinculação dos agricultores aos projetos.

I. Para fornecedores individuais e grupos informais, a Entidade Executora controlará o limite por agricultor; para grupos formais e EFR, a organização controlará os limites individuais, sem prejuízo do controle do limite total pela Entidade Executora.

II. O valor máximo das organizações será VMC = N × R$ 40.000,00, sendo N o número de agricultores associados, cooperados ou integrantes de EFR com CAF Pessoa Física ativo, vínculo ao CAF Pessoa Jurídica, produção própria do alimento e participação no projeto. Para grupos informais, somam-se os limites individuais dos participantes. A execução em mais de um ano exige controle por ano civil. No mínimo 50% do valor adquirido de cada Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA identificada pelo CAF corresponderá a notas fiscais de venda emitidas em nome de mulher integrante da respectiva UFPA, com indicação do CPF. A mulher deverá constar no CAF como integrante da mão de obra da unidade, conforme art. 29, §§ 3º a 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

16.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada por meio de Contrato Administrativo de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, que estabelecerá, de forma clara e precisa, as condições de sua execução, em conformidade com este Edital, com o Projeto de Venda aprovado e com as disposições do Título III – Dos Contratos Administrativos, da Lei nº 14.133/2021.

16.3. Os casos omissos e as situações não previstas neste Edital serão decididos pela Comissão Especial Julgadora, ou pela autoridade administrativa superior, observada a legislação aplicável.

16.4. A participação do interessado neste Chamamento Público implica na aceitação plena e irretratável de todas as condições estabelecidas neste Edital.

16.5. Os recursos e pedidos de reconsideração observarão o capítulo 17 deste edital, inclusive quanto à classificação dos projetos e às decisões sobre amostras.

16.6. Integram este edital os seguintes anexos:

- Anexo I: Termo de Referência;
- Anexo II: Modelo de Projeto de Venda;
- Anexo III: Minuta do Contrato;
- Anexo IV: Registro de Avaliação de Amostra.

16.6. Fica eleito o foro da Comarca de Cabedelo – PB para dirimir quaisquer questões judiciais oriundas deste Edital, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. O julgamento recorrível abrange habilitação/inabilitação, classificação dos projetos por item e decisões de aprovação ou reprovação das amostras que integrem a seleção. As decisões serão motivadas e disponibilizadas com atas, quadros e laudos necessários ao exercício de defesa.

17.2. Concluídas a habilitação, a seleção provisória e as avaliações de amostras necessárias ao atendimento dos itens, inclusive as convocações sucessivas, a comissão divulgará resultado preliminar consolidado, acompanhado das atas, classificações e laudos, e intimará todos os participantes para a fase recursal única. As decisões anteriores permanecerão provisórias até o encerramento dessa fase. A convocação para amostras não inicia, isoladamente, o prazo recursal.

17.3. A divulgação do resultado preliminar ocorrerá em sessão pública de continuidade, em data, horário e local comunicados aos participantes com antecedência mínima de 2 dias úteis, por aviso no

Portal da Transparência e no Diário Oficial do Município. A comissão disponibilizará os documentos do resultado e oportunizará manifestação imediata da intenção de recorrer, registrada em ata. Também será admitida intenção escrita protocolada na SEDUC até o encerramento da sessão, conforme horário expresso no aviso. Não será exigida a apresentação das razões nesse momento. O procedimento observará a aplicação subsidiária do art. 165 da Lei nº 14.133/2021, sem restrição do direito de defesa.

17.4. As razões recursais serão apresentadas em 3 dias úteis contados da intimação ou lavratura da ata do julgamento consolidado, mediante protocolo na SEDUC, no endereço e horário do quadro inicial, dirigidas à Comissão Especial Julgadora, com identificação do recorrente, decisão impugnada, fundamentos e pedido. Será assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa. O aviso do resultado informará expressamente a data e o horário finais para o protocolo.

17.5. Os demais interessados serão intimados para contrarrazões em 3 dias úteis da intimação ou divulgação da interposição, com acesso ao recurso e seus anexos. Não se contará esse prazo de publicação anterior ao conhecimento do recurso.

17.6. O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, que poderá reconsiderá-la em 3 dias úteis ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo com sua motivação à autoridade superior, para decisão em até 10 dias úteis do recebimento dos autos.

17.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou decisão recorrida até decisão final, conforme art. 168 da Lei nº 14.133/2021. Não haverá homologação ou contratação em desrespeito ao efeito suspensivo.

17.8. Acolhido o recurso, serão invalidados somente os atos insuscetíveis de aproveitamento. A comissão retificará o resultado e retomará, quando necessário, a avaliação técnica e as convocações. Novas decisões desfavoráveis serão motivadas e intimadas, com oportunidade de recurso e contrarrazões nos mesmos prazos dos itens 17.4 e 17.5, limitada às novas decisões. A homologação e a contratação aguardarão o encerramento dos recursos pertinentes.

17.9. Decisões sobre atos sem recurso hierárquico poderão ser objeto de pedido de reconsideração em 3 dias úteis da intimação, nos termos legais. Recursos intempestivos não serão conhecidos, mediante decisão motivada.

17.10. Encerrada a fase recursal, a comissão divulgará o resultado definitivo e remeterá os autos à autoridade competente. Os prazos deste capítulo não substituem os prazos próprios de defesa e recurso em processo sancionador, previstos nos arts. 157, 158, 166 e 167 da Lei nº 14.133/2021.

18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Constituem infrações as condutas descritas no item 17 do TR e no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, incluindo inexecução, atraso injustificado, recusa em contratar, falsidade e fraude. Aplicam-se advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, conforme os pressupostos, competências e procedimentos dos arts. 155 a 163 da mesma Lei.

18.2. O atraso injustificado sujeita o contratado à multa moratória de 0,1% por dia de atraso sobre o valor da parcela vencida e não entregue, limitada a 10% do valor dessa parcela. O termo inicial será o primeiro dia posterior ao prazo de entrega ou substituição regularmente fixado. Atraso superior a 10 dias poderá caracterizar inexecução da obrigação, mediante decisão motivada, considerada sua repercussão no abastecimento escolar.

18.3. A multa compensatória será calculada sobre o valor total do contrato, nos seguintes percentuais: 0,5% por inexecução parcial sem grave dano; 5% por inexecução parcial com grave dano ou pelas infrações dos incisos IV a VII do art. 155; 20% por inexecução total; e 20% pelas infrações dos incisos VIII a XII do art. 155. A advertência será aplicada exclusivamente à inexecução parcial quando suficiente, sem multa compensatória nessa hipótese. A decisão considerará os critérios do art. 156, § 1º, inclusive gravidade, danos, circunstâncias e proporcionalidade.

18.4. Não haverá dupla multa pelo mesmo fato. A multa moratória poderá ser convertida em compensatória, com abatimento do valor já exigido pela mesma ocorrência. A multa compensatória observará os limites de 0,5% a 30% do valor contratual. A aplicação de multa poderá ser cumulada com as demais sanções legalmente cabíveis e não afasta a reparação do dano.

18.5. Nenhuma sanção será aplicada automaticamente. Serão assegurados intimação, contraditório, ampla defesa, decisão motivada e recursos próprios. A multa somente será descontada ou cobrada

após o procedimento regular, observado o efeito suspensivo legal dos recursos. Serão respeitadas as competências legais e municipais para cada penalidade.

NILCIANE BORBA DE FARIAS TAVARES
Presidente da Comissão Especial Julgadora

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
SECRETARIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Integra este edital, como Anexo I, o Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Educação - SEDUC, datado de 10 de novembro de 2026, atualizado conforme a Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, e reproduzido integralmente a seguir, com as assinaturas dos responsáveis por sua elaboração e aprovação. O documento estabelece as especificações dos produtos, os quantitativos e as condições de fornecimento, recebimento e pagamento, incluindo a tabela de distribuição dos quantitativos por fonte de recursos.

CABEDELO
GOVERNO MUNICIPAL

NPC
NÚCLEO DE
PLANEJAMENTO
DE CONTRATAÇÕES
DA SEDUC - CABEDELO



1. OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações, mediante Chamada Pública, para fornecimento parcelado e programado, destinado ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB, conforme as especificações, os quantitativos, os cronogramas e os locais de entrega definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

A contratação destina-se à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ao cumprimento do percentual mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025.

A aquisição tem por finalidade assegurar o fornecimento regular, contínuo e adequado de alimentos saudáveis, seguros e de qualidade, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, a valorização dos hábitos alimentares locais, o desenvolvimento sustentável, o fortalecimento econômico e social da agricultura familiar e a ampliação das oportunidades de comercialização da produção dos agricultores familiares.

O procedimento será regido pela Lei nº 11.947/2009, com as alterações introduzidas pela Lei nº 15.226/2025, pela Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações promovidas pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, pela Lei nº 14.133/2021, no que couber, e pelas demais normas sanitárias, alimentares, administrativas, financeiras e orçamentárias aplicáveis.

1.1. Prazo de vigência e possibilidade de prorrogação

O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observadas as condições estabelecidas no edital da Chamada Pública, no Projeto de Venda, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

Considerando que o objeto será executado por meio de entregas sucessivas e parceladas, destinadas ao atendimento de necessidade prolongada da alimentação escolar, o fornecimento será caracterizado como contínuo, observadas as particularidades do procedimento de Chamada Pública e as disposições específicas aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar no âmbito do PNAE.

O edital da Chamada Pública e o instrumento contratual deverão prever expressamente a possibilidade de prorrogações sucessivas, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos, desde que demonstrada a continuidade da necessidade administrativa, a compatibilidade com as condições estabelecidas no procedimento de seleção e a permanência da vantajosidade dos preços e das condições contratuais, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, observadas as disposições específicas da legislação do PNAE.

A prorrogação:

a) não ocorrerá automaticamente, dependendo de manifestação expressa da Administração;

b) dependerá de justificativa formal, demonstrando a necessidade de continuidade do fornecimento e o interesse público envolvido;

c) deverá contar com a anuência do fornecedor contratado;

d) exigirá a manutenção das condições de habilitação, da regularidade do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), da capacidade produtiva e operacional do fornecedor e das demais condições exigidas pela regulamentação do PNAE;

e) ficará condicionada à existência de disponibilidade orçamentária e à demonstração de que os preços e as condições contratuais permanecem vantajosos para a Administração;

f) deverá observar os limites anuais de comercialização aplicáveis aos agricultores familiares, conforme a legislação vigente, considerando os agricultores efetivamente participantes dos respectivos Projetos de Venda;

g) deverá preservar as condições de fornecimento, a origem dos produtos, os critérios de rastreabilidade e as demais exigências estabelecidas na legislação específica da agricultura familiar;

h) será formalizada mediante termo aditivo, antes do encerramento da vigência contratual.

A Administração poderá negociar com o fornecedor as condições da prorrogação ou promover a extinção contratual, observadas as disposições legais aplicáveis, quando não demonstrada a continuidade da vantajosidade ou quando deixarem de ser atendidos os requisitos necessários à manutenção da contratação.

1.2. Condições gerais do objeto

O fornecimento será realizado de forma parcelada e programada, conforme as ordens de fornecimento e o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, considerando as necessidades efetivas das unidades escolares, o número de estudantes atendidos, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o consumo verificado, os estoques disponíveis, a capacidade de armazenamento e a sazonalidade dos produtos.

Os quantitativos constantes deste Termo de Referência representam estimativas máximas, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração. Os produtos serão solicitados conforme a demanda efetivamente verificada, respeitados os limites estabelecidos no contrato e no respectivo Projeto de Venda.

Os gêneros alimentícios deverão ser provenientes da produção própria dos agricultores familiares participantes, devidamente identificados no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) e relacionados no Projeto de Venda, observadas as regras de origem, rastreabilidade, beneficiamento e processamento previstas na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

Será admitida a contratação de estabelecimentos terceiros exclusivamente para o beneficiamento de alimentos provenientes da produção própria dos agricultores familiares ou de suas organizações, desde que tal contratação não caracterize intermediação comercial e seja assegurada a rastreabilidade dos produtos desde sua origem até a entrega à Administração.

A rastreabilidade dos alimentos beneficiados deverá ser comprovada mediante notas fiscais de entrada e saída ou documentos equivalentes, os quais deverão permanecer sob a guarda dos agricultores familiares ou de suas organizações pelo prazo de 5 (cinco) anos, contados da data de emissão do respectivo documento fiscal destinado à Entidade Executora, para fins de fiscalização

pela Administração, pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e pelos órgãos de controle.

O fornecedor contratado deverá:

a) fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações técnicas, os quantitativos solicitados, o cronograma e os locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

b) entregar exclusivamente os produtos relacionados no Projeto de Venda e autorizados nas ordens de fornecimento, ressalvadas as hipóteses de substituição excepcional, devidamente justificadas e previamente aprovadas, na forma da regulamentação do PNAE;

c) observar as normas aplicáveis à produção, manipulação, beneficiamento, fabricação, acondicionamento, armazenamento, conservação e transporte dos gêneros alimentícios;

d) assegurar a qualidade, a integridade, o peso, a composição e as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, em conformidade com as exigências legais e regulamentares;

e) apresentar os produtos processados ou embalados com rotulagem completa, legível e compatível com a legislação sanitária vigente;

f) manter a rastreabilidade dos alimentos, possibilitando a identificação do agricultor familiar responsável pela produção, da origem, do lote e, quando aplicável, do estabelecimento responsável pelo beneficiamento ou processamento;

g) realizar o transporte em veículos higienizados e adequados à natureza dos produtos, preservando as condições de temperatura, conservação e segurança alimentar;

h) responsabilizar-se pelos custos de produção, embalagem, acondicionamento, encargos, transporte, carga, descarga e entrega, os quais deverão estar incluídos nos preços de aquisição estabelecidos no procedimento de Chamada Pública;

i) comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer a quantidade, a qualidade, a regularidade ou o prazo do fornecimento;

j) permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, inclusive quanto à origem dos alimentos, às condições de produção, ao beneficiamento e à documentação necessária à comprovação da rastreabilidade;

k) substituir, sem ônus para a Administração e no prazo determinado pela fiscalização, os produtos que apresentem desconformidade técnica, sanitária ou contratual;

l) observar os limites individuais de comercialização estabelecidos na regulamentação do PNAE, assegurando a identificação dos agricultores familiares participantes e a correspondência entre os produtos fornecidos, os respectivos Projetos de Venda e os documentos fiscais apresentados;

m) manter atualizadas, durante a execução contratual, as condições de habilitação e a documentação exigida pela legislação aplicável, inclusive a regularidade dos respectivos CAFs, conforme a categoria do fornecedor; e

n) observar as condições de substituição excepcional dos alimentos contratados, quando necessária à execução do contrato ou em razão da variabilidade sazonal da produção decorrente de eventos climáticos adversos, mediante justificativa do fornecedor, avaliação e aprovação prévia do nutricionista responsável técnico pelo PNAE, com acompanhamento do CAE, assegurada a compatibilidade do grupo alimentar e das características nutricionais, bem como o devido registro da substituição no processo administrativo e a emissão da nota fiscal correspondente ao alimento efetivamente entregue.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CRECHE	ESCOLA	TOTAL 2026
1	**ABACAXI**: DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, ESTAR SÃOS E FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR DESAGRADÁVEL, PODRIDÕES, QUEIMADURAS DE SOL, MANCHAS ANORMAIS, BATIDAS, RACHADURAS, EXSUDAÇÕES E ATAQUE DE INSETOS, SENDO QUE AS FOLHAS DA COROA DEVEM ESTAR VERDES E ERGUIDAS. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	UND	3898	8186	12084

2	**BANANA PRATA:** DEVERÁ SERPROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NOTAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR 70% DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	5290	4250	9540
3	**BATATA DOCE:** QUALIDADE NA CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	1701	4552	6253
4	**BETERRABA:** PRODUTO DE BOA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS, COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA DE ASPECTO FRESCO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1560	910	2470
5	**BOLOS VARIADOS DE MACAXEIRA, BATATA DOCE, MILHO, OU PÉ DE MOLEQUE**, COM A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, CONTENDO DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM DE 01 KG A UNIDADE. (DE ACORDO COM O SOLICITADO EM PEDIDO PREVIO),	KG	1040	3354	4394
6	**CARÁ:** PRODUTO DE BOA QUALIDADE E SEM DEFEITOS GROSSEIROS, COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA BRANCA DE ASPECTO FRESCO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	KG	2598	5514	8112
7	**CEBOLA:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1048	3488	4536
8	**CENOURA:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1248	4160	5408
9	**CHUCHU:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	390	4160	4550

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES SEDUC - CABEDELO

10	**COENTRO:** CONSTITUÍDA DE CHEIROVERDE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEA APARÊNCIA. DE ACORDO COM A ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	MOL	2239	4656	6895
11	**CEBOLINHA:** PRODUTO FRESCO, HIGIENIZADO, INTEIRO, SEM PARTES AMARELADAS OU MURCHAS, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, RESÍDUOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS PADRONIZADOS, COM ODOR CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO VERDE INTENSA E TEXTURA FIRME, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E AOS PADRÕES DE QUALIDADE EXIGIDOS PARA O CONSUMO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE ACORDO COM A ACORDO COM RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	MOL	1560	3640	5200
12	**GOIABA " IN NATURA":** ESPÉCIEREDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. CARACTERÍSTICA: SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	572	780	1352
13	**IOGURTE NATURAL,** SABOR MORANGO, RICO EM NUTRIENTES, COM 01 LITRO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO SACO PLÁSTICO, COM DADOS DE INDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTODEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	LT	9425	31439	40864
14	**JERIMUM:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DAESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1015	4159	5174
15	**MACAXEIRA DESCASCADA CONGELADA:** PRODUTOS FRESCO, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, ISENTA DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÃNICA OU BIOLÓGICA. DESCASCADA, CONGELADA A -5° C E EMBALDA A VÁCUO. ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETIENOTRANSPARENTE COM 1 KG E APRESENTANDO VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS 326/MS E 368/MAPA.	KG	3253	8171	11424

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

16	**MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NOTAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NASUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1040	566	1606
17	**MANGA ROSA – IN NATURA,** DE 1ª QUALIDADE - SEMI MADURO, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CASCA LIVRE DE FUNGOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	634	684	1318
18	**MELANCIA:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	2819	3772	6591
19	**PIMENTÃO VERDE:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	0	1099	1099
20	**POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR ACEROLA**, NÃO FERMENTADA, NÃO ALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIRPRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ -15ºC OS ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	3020	7930	10950

21	**POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR CAJÚ,** NÃO FERMENTADA, NÃO ALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIR PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ -15ºC OS ENTREGADORESDEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	3900	5090	8990
22	**POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABOR GOIABA,** NÃO FERMENTADA, NÃO ALCOOLICA, CONGELADA EM EMBALAGEMDE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIRPRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18ºC COM TOLERÂNCIA ATÉ -15ºC OS ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR 01 AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	3100	5090	8190
23	**REQUEIJÃO CREMOSO** -TRADICIONAL EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O COSUMO COM EMBALAGEM DE 180 GRAMAS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	UND	1312	5499	6811
24	**TOMATE "IN NATURA"MÉDIO:** DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. SEM DEFEITOS COMO RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES NA SUA SUPERFÍCIE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	1074	4138	5212

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES SEDUC - CABEDELO

25	**PESCADA AMARELA OU BRANCA,** ISENTA DE ESPINHAS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE PESCA SUSTENTÁVEL E EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE MANEJO RESPONSÁVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANTIDADE: A QUANTIDADE A SER FORNECIDA SERÁ ESTABELECIDA CONFORME A DEMANDA DAS UNIDADES ESCOLARES. CERTIDÕES E DOCUMENTAÇÃO: REGISTRO NO ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO COMPETENTE (EX.: SECRETARIA DE AGRICULTURA OU PESCA); CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS FEDERAIS, ESTADUAIS E MUNICIPAIS; ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO; CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO PRODUTO, GARANTINDO A QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. ARMAZENAGEM: O PEIXE DEVERÁ SER ARMAZENADO EM LOCAIS ADEQUADOS, QUE GARANTAM A TEMPERATURA E UMIDADE IDEAIS PARA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONFORME NORMAS DA ANVISA E DO MAPA; INSTALAÇÕES DE ARMAZENAMENTO DEVEM SER LIMPAS E ORGANIZADAS, EVITANDO CONTAMINAÇÕES E GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DO PEIXE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA DURANTE TODO O TRAJETO; O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO POR PESSOAL CAPACITADO, COM CONDIÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR.	KG	370	800	1170
26	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: P**RODUTO RESFRIADO OU CONGELADO, OBTIDO DE AVES ABATIDAS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, LIVRE DE PENA, PENUGEM, FRATURAS OU PARTES INDeseJADAS. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO PRÓPRIA DA ESPÉCIE, ODOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME, AUSÊNCIA DE EXsUDATO EXCESSIVO, MANCHAS, HEMATOMAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRACIONADO OU INTEIRO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS E ADEQUADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO SOB SIF, SIE OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS E EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA GARANTIR A SEGURANÇA ALIMENTAR E A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O RECEBIMENTO PELA UNIDADE ESCOLAR.	KG	8476	19778	28254
27	**MANTEIGA:** PRODUTO DE ORIGEM LÁCTEA, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA AGITAÇÃO DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO, APRESENTANDO-SE EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, HIGIENIZADAS E ADEQUADAS À CONSERVAÇÃO. DEVERÁ POSSUIR COR AMARELADA UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE QUALQUER SINAL DE RANÇO, UMIDADE EXCESSIVA, CRISTAIS OU ALTERAÇÕES ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM ROTULAGEM COMPLETA E LEGÍVEL, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADA E ENTREGUE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS ADEQUADAS, MANTENDO SUA INTEGRIDADE FÍSICA E SEGURANÇA SANITÁRIA ATÉ O RECEBIMENTO PELAS UNIDADES ESCOLARES. EMBALAGEM COM 500G.	UND	5830	13604	19434

28	**REPOLHO:** PRODUTO FRESCO, LIMPO, INTEIRO, FIRMEMENTE COMPACTADO, SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS, MACHUCADOS, PERFURAÇÕES, PRESENÇA DE INSETOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, TEXTURA CRISPANTE E ODOR CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM FOLHAS EXTERNAS INTEGAS, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E RESÍDUOS. EMBALAGENS DEVEM SER ÍNTEGRAS E ADEQUADAS, COM ETIQUETAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, LOTE E DATA DE COLHEITA, QUANDO APLICÁVEL. O TRANSPORTE DEVERÁ MANTER AS CONDIÇÕES DE HIGIENE, VENTILAÇÃO E TEMPERATURA ADEQUADAS PARA PRESERVAR A QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	UND	1365	3185	4550
29	**COUVE:** FOLHAS FRESCAS, VERDES, ÍNTEGRAS, SEM PARTES AMARELADAS, MANCHAS ESCURAS, PERFURAÇÕES, PRESENÇA DE INSETOS, RESÍDUOS OU QUALQUER SINAL DE MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR FIRMEZA, ODOR CARACTERÍSTICO E TEXTURA ADEQUADA, LIVRES DE UMIDADE EXCESSIVA E SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS PADRONIZADOS, HIGIENIZADOS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS, COM ROTULAGEM CONTENDO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E DATA DE COLHEITA, QUANDO APLICÁVEL. TRANSPORTE OBRIGATORIAMENTE EM CONDIÇÕES HIGIENIZADAS E VENTILADAS, ASSEGURANDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE ATÉ O ATESTO.	MAÇO	1365	3185	4550
30	**FEIJÃO MACASSA:** PRODUTO SELECIONADO, SECO, LIMPO, LIVRE DE PEDRAS, GRÃOS QUEBRADOS, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, GRÃOS BROTADOS OU QUALQUER AGENTE CONTAMINANTE. OS GRÃOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO PADRONIZADO, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E INTEGRIDADE FÍSICA, SEM ODOR OU SABOR ANORMAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ADEQUADAS E HIGIENIZADAS, CONTENDO LOTE, DATA DE EMBALAGEM, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. TRANSPORTE EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO E A SEGURANÇA SANITÁRIA.	KG	2028	5812	7840

OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVEM CONTER: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, SEUS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE, Nº DE LOTE, NOME E ENDEREÇO COMPLETO DO FABRICANTE, USO DE EDULCORANTES, CONSERVANTES, ESPECIFICAÇÃO DO PESO OU VOLUME, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. TODAS ESSAS

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

2.1 JUSTIFICATIVA QUANTITATIVO DO OBJETO

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, mediante Chamada Pública, é essencial para assegurar a oferta regular, contínua e adequada da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB. Esses alimentos integram os cardápios elaborados pela equipe de nutrição e contribuem para a qualidade nutricional, a variedade das refeições, a segurança alimentar e o fortalecimento da agricultura familiar e da economia local.

Os quantitativos estimados para o exercício de 2026 foram definidos com base no histórico de consumo e de execução do exercício anterior, no número de estudantes atendidos, na quantidade de refeições servidas, nos cardápios escolares, nos dias letivos e nas necessidades específicas das unidades de ensino.

A estimativa também contempla margem de segurança destinada a absorver o aumento da demanda decorrente da expansão da Rede Municipal de Ensino, especialmente:

- da incorporação de aproximadamente 150 alunos da nova creche municipal, que recebem maior número de refeições diariamente;
- do atendimento adicional de cerca de 200 estudantes, em razão da abertura de quatro novas salas na Escola Altimar Pimentel;
- do crescimento das matrículas nas diferentes modalidades de ensino;
- da ampliação das turmas de tempo integral; e
- da previsão de realização mensal do projeto de integração entre pais, alunos e professores.

2.1.1. Fornecimento dos gêneros alimentícios

O fornecimento atenderá às unidades de educação infantil, ensino fundamental e às turmas de tempo integral, de forma parcelada e conforme os cardápios elaborados pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

As entregas serão realizadas de acordo com o cronograma e as ordens de fornecimento expedidas pela Administração, considerando a necessidade efetiva das unidades escolares, o consumo registrado, os estoques disponíveis e a capacidade de armazenamento dos locais de entrega.

2.1.2. Critérios utilizados para a definição dos quantitativos

A definição dos quantitativos observou, entre outros, os seguintes critérios técnicos:

- número de estudantes matriculados e atendidos;
- média de refeições servidas por turno e por modalidade de ensino;
- histórico de consumo e de execução do exercício anterior;
- cardápios e per capitas definidos pela equipe de nutrição;
- calendário e número de dias letivos;
- ampliação da rede física e das atividades pedagógicas complementares;
- crescimento projetado das matrículas; e
- necessidade de manutenção de margem de segurança para evitar o desabastecimento.

Os quantitativos previstos constituem estimativas máximas para o período da contratação, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração. Os pedidos serão realizados conforme a demanda efetivamente verificada, de modo que o saldo contratado poderá não ser utilizado em sua totalidade.

2.1.3. Eficiência, controle e redução de desperdícios

O fornecimento parcelado permitirá adequar as aquisições ao consumo real das unidades escolares, reduzindo o risco de desperdício, perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e formação de estoques superiores à capacidade de armazenamento.

Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e segurança sanitária previstos neste Termo de Referência e na legislação aplicável, devendo ser entregues em condições adequadas ao consumo.

2.1.4. Alinhamento estratégico e desenvolvimento local

A contratação por Chamada Pública reforça o compromisso da Administração Municipal com a promoção da alimentação adequada e saudável, a valorização da produção da agricultura familiar e o desenvolvimento econômico e social local.

A medida está alinhada às finalidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos princípios da legalidade, do planejamento, da eficiência, da economicidade, da transparência e do interesse público, assegurando a continuidade e a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Características Gerais

• Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar deverão apresentar integridade física, coloração, odor, sabor e textura adequados, compatíveis com suas características naturais e com as exigências da alimentação escolar.

• Todos os produtos deverão estar próprios para consumo, dentro do prazo de validade, limpos, íntegros e livres de sujidades, insetos, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração.

• Os alimentos devem ser provenientes da produção declarada no Projeto de Venda apresentado pelos agricultores familiares ou grupos formais/informais habilitados.

3.2. Especificações por Tipo de Produto

• Produtos hortifrutigranjeiros (verduras, legumes, tubérculos, raízes e frutas): deverão estar frescos, íntegros, lavados quando aplicável, sem machucados excessivos, podridão, infestação ou deterioração.

• Produtos beneficiados ou minimamente processados (farinhas, flocos, grãos secos, polpas de frutas, processamentos artesanais permitidos): deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas e apropriadas, sem violação, e livres de insetos ou corpos estranhos.

• Produtos de origem animal permitidos na chamada pública:

Peixe: deverá ser entregue fresco ou congelado (conforme o edital), em perfeitas condições higiênico-sanitárias, íntegro, sem odor desagradável, sem sinais de deterioração e devidamente inspecionado (SIM, SIE ou SIF).

Frango (coxa e sobrecoxa): deverá ser entregue refrigerado ou congelado, com textura, odor e coloração adequados, sem presença de penas, hematomas excessivos ou sinais de contaminação, acompanhado de certificação sanitária obrigatória (SIM, SIE ou SIF).

Produtos artesanais permitidos (manteiga, requeijão, iogurte e outros previstos no edital): deverão atender às normas de inspeção sanitária obrigatória (SIM, SIE ou SIF), possuir rotulagem adequada e ser entregues refrigerados, quando exigido pelo tipo de produto.

3.3. Embalagem e Rotulagem

• Todos os itens deverão ser entregues em embalagens limpas, íntegras, resistentes e adequadas ao tipo de alimento.

• A rotulagem deverá conter, quando aplicável: identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade, lote, modo de conservação e procedência.

• Produtos frescos poderão ser entregues em caixas limpas e higienizadas, identificadas com o nome do fornecedor.

3.4. Condições de Transporte, Entrega e Armazenamento

Os alimentos deverão ser transportados em veículos limpos e adequados, protegidos contra sol, poeira, insetos e umidade.

Produtos refrigerados ou congelados (peixe, frango, iogurte, manteiga, requeijão) deverão ser transportados em condições térmicas apropriadas, garantindo a manutenção da cadeia fria.

As entregas seguirão o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

Os produtos serão entregues na Secretaria ou nas unidades escolares indicadas.

3.5. Padrões de Funcionalidade e Adequação ao Consumo

Os alimentos deverão ser adequados às preparações previstas pelos cardápios escolares, atendendo às necessidades nutricionais do público infantil.

Os produtos deverão apresentar características sensoriais compatíveis com sua utilização culinária e com a segurança alimentar.

3.6. Acessibilidade e Inclusão Alimentar

A rotulagem deverá informar, quando aplicável, a presença de alergênicos como glúten, lactose ou soja, conforme legislação sanitária.

Quando solicitado, o fornecedor deverá fornecer declaração de composição ou de ausência de alergênicos.

3.7. Requisitos de Segurança Alimentar

- Os gêneros alimentícios deverão ser provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, devidamente identificados por **Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF**, na modalidade correspondente ao fornecedor, e relacionados no respectivo Projeto de Venda. Os alimentos deverão ser oriundos de produção própria dos agricultores familiares participantes, admitido o beneficiamento por terceiros apenas nas condições autorizadas pela legislação do PNAE.
- Os fornecedores deverão apresentar a documentação comprobatória do atendimento aos requisitos higiênico-sanitários exigidos para cada alimento, de acordo com sua natureza e com a legislação dos órgãos competentes, conforme os arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.
- Os produtos de origem animal, incluindo peixe, coxa e sobrecoxa de frango, manteiga, requeijão e iogurte, deverão ser provenientes de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção competente e possuir selo de inspeção sanitária compatível com a área de comercialização, como **SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA**, conforme o caso.
- Os alimentos deverão apresentar condições adequadas de qualidade, integridade e conservação, estando próprios para o consumo e livres de contaminação, deterioração, sujidades, pragas, corpos estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua segurança.
- A produção, o beneficiamento, a manipulação, o acondicionamento, o armazenamento, o transporte e a entrega deverão observar as boas práticas higiênico-sanitárias e as condições de temperatura exigidas para cada produto, garantindo a manutenção da qualidade e da segurança dos alimentos até o recebimento pelas unidades escolares. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 determina que os alimentos adquiridos no âmbito do PNAE atendam à legislação de alimentos estabelecida pelos órgãos competentes.
- A Administração poderá recusar os produtos que estejam em desacordo com as especificações técnicas, sanitárias ou contratuais, devendo o fornecedor realizar sua substituição no prazo estabelecido, sem ônus para o Município e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

4. JUSTIFICATIVA

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, é necessária para garantir o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB.

A contratação fundamenta-se no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, que determina a aplicação mínima de 45% dos recursos repassados pelo FNDE na compra direta da agricultura familiar, observando-se também a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e, subsidiariamente, a Lei nº 14.133/2021.

Os quantitativos foram definidos com base no histórico de consumo, no número de alunos, na quantidade de refeições servidas, nos cardápios escolares e na expansão da rede municipal, especialmente com a nova creche, a abertura de novas salas, o aumento das turmas de tempo integral e o crescimento das matrículas.

As aquisições serão realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade das unidades escolares, os estoques existentes e o cronograma de entrega, não havendo obrigação de utilização integral dos quantitativos estimados.

A medida assegura alimentação saudável e segura aos estudantes, reduz desperdícios, fortalece a produção local e contribui para o desenvolvimento econômico e social dos agricultores familiares.

.

5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados às refeições oferecidas aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB, em conformidade com os cardápios elaborados pela equipe de nutrição e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A aquisição encontra fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, que determina a aplicação mínima de 45% dos recursos repassados pelo FNDE na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. O procedimento deverá observar a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e, no que for compatível, a Lei nº 14.133/2021.

A demanda foi dimensionada considerando o histórico de consumo, os cardápios escolares, o número de estudantes atendidos, a quantidade de refeições servidas, a ampliação das turmas de tempo integral e a expansão da Rede Municipal de Ensino.

5.1. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar mediante **Chamada Pública**, procedimento administrativo específico do PNAE destinado à seleção de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações. A Chamada Pública não se confunde com a contratação direta por dispensa de licitação prevista no art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

A execução compreenderá:

- divulgação da Chamada Pública e recebimento dos projetos de venda;
- habilitação dos fornecedores mediante documentação compatível com sua categoria e comprovação de CAF ativo;
- aplicação dos critérios legais de priorização e seleção;
- definição dos preços de aquisição com base na média pesquisada junto a, no mínimo, três fornecedores locais;
- formalização dos contratos com os fornecedores selecionados;
- fornecimento parcelado, conforme os cardápios, as ordens de fornecimento e as necessidades das unidades escolares;
- fiscalização da origem, da qualidade, da rastreabilidade e das condições sanitárias dos produtos;
- recebimento, conferência, atesto e pagamento dos gêneros efetivamente entregues; e
- substituição dos produtos que apresentem desconformidades técnicas, sanitárias ou contratuais.

Os alimentos deverão ser provenientes da produção própria dos agricultores familiares indicados no Projeto de Venda, admitindo-se o beneficiamento por terceiros somente nas condições autorizadas pela legislação do PNAE, sem intermediação comercial e com preservação da rastreabilidade.

As entregas serão realizadas de forma programada e parcelada, considerando o consumo efetivo, os estoques disponíveis, a capacidade de armazenamento e a perecibilidade dos produtos. Esse modelo busca garantir continuidade no abastecimento, reduzir perdas e desperdícios e assegurar alimentos adequados aos cardápios escolares.

A solução permite atender simultaneamente às necessidades nutricionais dos estudantes e às finalidades econômicas e sociais do PNAE, promovendo o acesso da agricultura familiar ao mercado institucional, a geração de renda e o fortalecimento da produção local.

6. REQUISITOS DA CONTRAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, sanitários, operacionais, documentais e socioambientais necessários ao fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo/PB.

O procedimento será realizado mediante Chamada Pública, com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, aplicando-se, no que couber, a Lei nº 14.133/2021. Os requisitos estabelecidos deverão assegurar a origem dos alimentos, a qualidade higiênico-sanitária, a rastreabilidade, a regularidade das entregas e o atendimento aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE.

6.1. Requisitos de habilitação e qualificação dos fornecedores

Poderão participar da Chamada Pública os agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, fornecedores individuais, grupos informais, grupos formais, empreendimentos familiares rurais e demais organizações admitidas pela regulamentação do PNAE.

De acordo com a categoria do participante, deverão ser apresentados os documentos previstos no edital e na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, incluindo:

a) documento de identificação e CPF, quando se tratar de pessoa física;

b) CNPJ, estatuto ou contrato social, ata de eleição da diretoria e documentos de representação, quando se tratar de pessoa jurídica;

c) extrato do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, na modalidade Pessoa Física ou Pessoa Jurídica, conforme o caso, emitido nos últimos 60 dias;

d) Projeto de Venda devidamente preenchido e assinado;

e) declaração de que os gêneros alimentícios ofertados são de produção própria dos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda;

f) documentação que comprove o atendimento às exigências higiênico-sanitárias aplicáveis a cada produto;

g) documentos de regularidade fiscal e trabalhista exigíveis conforme a natureza jurídica do participante; e

h) demais declarações e documentos previstos no instrumento convocatório.

Os participantes deverão manter válidas, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, comunicando imediatamente à Administração qualquer alteração que possa comprometer sua regularidade ou capacidade de fornecimento.

6.2. Origem dos produtos e limites de comercialização

Os alimentos ofertados deverão ser de produção própria dos agricultores familiares relacionados no Projeto de Venda, não sendo admitida a mera intermediação ou revenda de produtos adquiridos de terceiros.

Será permitido o beneficiamento ou processamento por estabelecimento terceiro exclusivamente quando os alimentos forem provenientes da produção própria do agricultor familiar, o contrato tiver por objeto apenas o beneficiamento e estiver assegurada a rastreabilidade da matéria-prima e do produto final.

O limite individual de comercialização será de R$ 40.000,00 por ano civil, por Entidade Executora e por CAF. No caso dos grupos formais, grupos informais e empreendimentos familiares rurais, o valor máximo será calculado conforme o número de agricultores com CAF ativo, produção própria e participação devidamente comprovada, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

Nas aquisições realizadas de família rural individual, deverá ser observado o faturamento em nome da mulher em, no mínimo, 50% do valor adquirido, conforme o § 3º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

6.3. Requisitos técnicos e higiênico-sanitários

Os gêneros alimentícios deverão:

a) atender integralmente às especificações, unidades de fornecimento, quantidades e padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência;

b) apresentar condições adequadas de integridade, frescor, maturação, textura, coloração, odor, sabor e conservação;

c) estar próprios para consumo humano e livres de contaminação, deterioração, sujidades, insetos, parasitas, corpos estranhos ou quaisquer alterações que comprometam sua segurança;

d) ser produzidos, manipulados, beneficiados, embalados, armazenados e transportados conforme as boas práticas higiênico-sanitárias;

e) possuir prazo de validade compatível com o período previsto para distribuição e consumo;

f) apresentar embalagem íntegra, resistente, limpa e apropriada à natureza do alimento;

g) possuir rotulagem completa e legível, quando aplicável, contendo identificação do produto e do fabricante, ingredientes, peso, lote, data de fabricação, validade, condições de conservação e informações sobre alergênicos;

h) apresentar registro, licença, selo ou autorização sanitária emitida pelo órgão competente, quando exigidos para a natureza do produto; e

i) atender às orientações do nutricionista responsável técnico e às normas expedidas pelos órgãos de saúde, agricultura, inspeção e vigilância sanitária.

Os produtos de origem animal, inclusive pescado, frango, manteiga, requeijão e iogurte, deverão ser provenientes de estabelecimento submetido ao serviço oficial de inspeção competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI-POA, conforme a abrangência de sua comercialização.

6.4. Condições de execução do fornecimento

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante ordens de fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, conforme os cardápios escolares, o consumo efetivo, os estoques disponíveis e a capacidade de armazenamento das unidades.

Os quantitativos constantes da contratação representarão estimativas máximas, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração.

O fornecedor deverá:

a) entregar somente os gêneros alimentícios aprovados no Projeto de Venda e autorizados pela Administração;

b) observar rigorosamente os locais, datas, horários, frequências e quantidades definidos no cronograma de entrega;

c) manter capacidade de produção e disponibilidade suficientes para atender às obrigações assumidas;

d) realizar, sob sua responsabilidade, o acondicionamento, a carga, o transporte, a descarga e a entrega dos produtos;

e) utilizar veículos limpos, higienizados e adequados à natureza dos alimentos;

f) assegurar a manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados ou congelados;

g) impedir o contato dos alimentos com materiais, produtos químicos ou agentes que possam provocar contaminação;

h) apresentar, no momento da entrega, os documentos fiscais e de controle exigidos;

i) permitir a conferência, a inspeção e a fiscalização dos produtos pela Administração; e

j) comunicar imediatamente qualquer situação que possa provocar atraso, redução de quantidade ou comprometimento da qualidade dos alimentos.

Todos os custos relativos à produção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga, tributos e demais despesas necessárias ao fornecimento deverão estar incluídos no preço de aquisição.

6.5. Recusa e substituição dos produtos

A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com as especificações técnicas, sanitárias ou contratuais, especialmente quando apresentarem:

a) sinais de deterioração, contaminação ou alteração sensorial;

b) embalagem danificada, violada ou inadequada;

c) prazo de validade incompatível com o consumo;

d) ausência ou irregularidade de rotulagem;

e) peso, quantidade ou qualidade inferior ao contratado;

f) temperatura inadequada; ou

g) falta de documentação sanitária ou de procedência, quando exigida.

Os produtos recusados deverão ser recolhidos e substituídos pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo fixado pela fiscalização, considerando a perecibilidade do alimento e a necessidade de evitar prejuízo ao cardápio escolar.

Não será permitida a substituição de um alimento por outro sem autorização prévia da Secretaria Municipal de Educação e manifestação do nutricionista responsável técnico. A substituição somente poderá ocorrer nas hipóteses e condições admitidas pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

6.6. Sustentabilidade e ciclo de vida do objeto

A execução da contratação deverá considerar os impactos ambientais, sociais e econômicos relacionados à produção, ao beneficiamento, ao transporte, ao consumo e à destinação das embalagens.

Deverão ser adotadas, sempre que compatíveis com o objeto:

a) valorização da produção local, sazonal e diversificada;

b) incentivo à oferta de alimentos orgânicos ou agroecológicos;

c) planejamento das entregas e das rotas de transporte para reduzir deslocamentos desnecessários;

d) utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis, retornáveis ou de menor impacto ambiental;

e) redução de embalagens excessivas e materiais descartáveis;

f) destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos;

g) adoção de logística reversa, quando aplicável; e

h) prevenção de perdas e desperdícios durante a produção, o transporte, o recebimento e o armazenamento.

6.7. Controle da execução e indicadores de desempenho

A qualidade do fornecimento será acompanhada pela fiscalização contratual e pela equipe responsável pela alimentação escolar, considerando, entre outros, os seguintes aspectos:

a) cumprimento dos prazos e do cronograma de entrega;

b) correspondência entre as quantidades solicitadas e entregues;

c) conformidade dos produtos com as especificações técnicas;

d) manutenção das condições sanitárias e de conservação;

e) índice de produtos recusados ou substituídos;

f) tempo de atendimento às solicitações de substituição;

g) regularidade da documentação fiscal, sanitária e de rastreabilidade; e

h) quantidade e gravidade das ocorrências registradas.

As ocorrências, recusas, substituições, notificações e demais informações relevantes deverão ser formalmente registradas, de modo a permitir a avaliação do desempenho dos fornecedores e a adoção das medidas administrativas cabíveis.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto compreenderá o fornecimento parcelado e programado dos gêneros alimentícios previstos no Projeto de Venda, de acordo com as especificações deste Termo de Referência, o cronograma da Secretaria Municipal de Educação e as ordens de fornecimento emitidas durante a vigência contratual.

Os alimentos deverão ser provenientes da produção própria dos agricultores familiares indicados no Projeto de Venda e vinculados ao respectivo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, admitindo-se o beneficiamento por terceiros somente nas condições autorizadas pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com preservação da origem e da rastreabilidade dos produtos.

7.1. Prazo e programação das entregas

7.1.1. A primeira entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo específico estabelecido no cronograma em razão da perecibilidade do produto ou da necessidade de atendimento ao cardápio escolar.

7.1.2. As entregas subsequentes serão realizadas de forma parcelada e programada, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, no qual serão indicados os itens, quantitativos, locais, datas e horários de entrega.

7.1.3. A programação observará os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, o número de refeições servidas, o consumo efetivo, os estoques disponíveis, a capacidade de armazenamento das unidades escolares e a sazonalidade dos produtos.

7.1.4. Os quantitativos serão solicitados conforme a necessidade efetiva da Administração, respeitados os limites constantes do Projeto de Venda e do contrato, não havendo obrigação de aquisição integral das quantidades estimadas.

7.1.5. O fornecedor deverá comunicar imediatamente à fiscalização qualquer circunstância que possa comprometer a produção, a quantidade, a qualidade ou o prazo de entrega, apresentando justificativa e as providências destinadas à regularização do fornecimento.

7.2. Locais, documentos e condições de entrega

7.2.1. As entregas serão realizadas diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino ou em outro local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme relação e cronograma previamente disponibilizados ao fornecedor.

7.2.2. O fornecedor será responsável pelo acondicionamento, pela carga, pelo transporte, pela descarga e pela adequada acomodação dos produtos no local indicado pela Administração, respondendo por perdas, avarias, contaminações ou danos ocorridos até o recebimento.

7.2.3. Todas as despesas necessárias à execução, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga, tributos e encargos, deverão estar incluídas no preço de aquisição previamente fixado pela Administração, não sendo admitida cobrança adicional.

7.2.4. Cada entrega deverá ser acompanhada de documento fiscal e comprovante de entrega, contendo, no mínimo:

a) identificação do fornecedor contratado;

b) descrição dos produtos;

c) unidade de fornecimento;

d) quantidade e preço unitário;

e) data e local da entrega;

f) identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis; e

g) identificação do produtor ou do estabelecimento responsável pelo beneficiamento ou processamento, quando cabível.

7.2.5. Para os produtos vegetais in natura, as informações relativas ao lote, à fabricação e à validade serão exigidas apenas quando aplicáveis, devendo ser asseguradas, em qualquer hipótese, a identificação do fornecedor, a procedência e a rastreabilidade do alimento.

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

7.2.6. Os gêneros entregues deverão corresponder aos produtos relacionados no Projeto de Venda e ser provenientes dos agricultores familiares nele identificados, com CAF ativo, não sendo admitida a aquisição de produtos de terceiros para simples revenda.

7.2.7. Nas aquisições realizadas de família rural individual, o faturamento deverá ser emitido em nome da mulher integrante da unidade familiar em, no mínimo, 50% do valor adquirido, conforme determina o art. 14, § 3º, da Lei nº 11.947/2009.

7.3. Transporte, acondicionamento e conservação

7.3.1. Os alimentos deverão ser transportados em veículos limpos, higienizados, em bom estado de conservação e adequados à natureza e ao volume dos produtos.

7.3.2. Durante o transporte, os gêneros deverão permanecer protegidos contra poeira, chuva, incidência direta do sol, insetos, animais, umidade, produtos químicos e quaisquer outras fontes de contaminação.

7.3.3. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser mantidos em temperatura compatível com suas características e com a legislação sanitária aplicável, assegurando-se a preservação da cadeia de frio até o momento do recebimento.

7.3.4. Os alimentos não poderão ser transportados juntamente com saneantes, combustíveis, produtos tóxicos, animais ou materiais capazes de comprometer sua qualidade e segurança.

7.3.5. As embalagens deverão ser limpas, íntegras, resistentes e apropriadas ao tipo de alimento. Os produtos embalados deverão apresentar rotulagem completa e legível, quando exigida pela legislação sanitária.

7.4. Recebimento e conferência dos produtos

7.4.1. O recebimento dos gêneros alimentícios observará o art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, ocorrendo:

a) **provisoriamente**, de forma sumária, no momento da entrega, mediante conferência inicial dos quantitativos, das embalagens, das condições de transporte e da documentação apresentada; e

b) **definitivamente**, após a verificação da qualidade, da quantidade e da conformidade dos produtos com as especificações técnicas, sanitárias e contratuais.

7.4.2. As entregas serão recebidas por servidor designado, de segunda a sexta-feira, das 9h às 13h, exceto feriados e pontos facultativos, salvo autorização prévia da Administração para data ou horário diferente.

7.4.3. A conferência abrangerá, conforme a natureza do alimento:

a) quantidade, peso e unidade de fornecimento;

b) aparência, integridade e características sensoriais;

c) condições das embalagens;

d) temperatura de conservação;

e) rotulagem e prazo de validade;

f) comprovação sanitária, quando exigível;

g) correspondência com o Projeto de Venda e a Ordem de Fornecimento; e

h) regularidade do documento fiscal.

7.4.4. Quando o item tiver sido submetido à avaliação de amostra, o produto entregue deverá manter as mesmas características técnicas e de qualidade da amostra aprovada, sem prejuízo da inspeção realizada no recebimento.

7.4.5. O recebimento provisório ou definitivo não afastará a responsabilidade do fornecedor por vícios, contaminações, defeitos ou irregularidades identificados posteriormente.

7.5. Recusa e substituição dos produtos

7.5.1. A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os gêneros alimentícios que estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, do edital da Chamada Pública, do Projeto de Venda, do contrato ou da legislação sanitária e alimentar vigente, observadas as disposições da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

7.5.2. Serão recusados, entre outros, os produtos que apresentem:

a) alteração de cor, odor, sabor, textura ou aparência;

b) deterioração, contaminação, sujidades, insetos ou corpos estranhos;

c) embalagem violada, danificada ou inadequada;

d) temperatura incompatível com as condições exigidas para sua conservação;

e) prazo de validade vencido ou inadequado ao consumo programado;

f) ausência ou irregularidade da rotulagem obrigatória;

g) peso, quantidade ou especificações divergentes das condições estabelecidas;

h) ausência de comprovação sanitária, quando exigida pela legislação aplicável; ou

i) origem incompatível com o Projeto de Venda, ausência de rastreabilidade ou fornecimento de produtos que não sejam provenientes da produção própria dos agricultores familiares participantes, ressalvadas as hipóteses de beneficiamento por terceiros admitidas na regulamentação vigente.

7.5.3. Os produtos recusados deverão ser recolhidos e substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, em prazo estabelecido pela fiscalização, compatível com a perecibilidade dos alimentos e com a necessidade de execução dos cardápios escolares, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e contratuais cabíveis.

7.5.4. Para alimentos necessários à preparação imediata das refeições, a substituição deverá ocorrer, sempre que possível, no mesmo dia. Nos demais casos, o prazo não poderá ultrapassar 48 (quarenta e oito) horas, salvo situação excepcional devidamente justificada e aceita pela fiscalização, desde que não comprometa a regularidade da alimentação escolar.

7.5.5. A substituição de um gênero alimentício originalmente contratado por outro somente será admitida em caráter excepcional, quando necessária à execução do contrato ou em razão da variabilidade sazonal da produção da agricultura familiar decorrente de eventos climáticos adversos, observadas as disposições do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, mediante atendimento cumulativo das seguintes condições:

a) apresentação de solicitação formal pelo fornecedor contratado, acompanhada de justificativa fundamentada que demonstre a necessidade da substituição;

b) comprovação de que o alimento substituto pertence ao mesmo grupo alimentar do produto originalmente contratado e apresenta características nutricionais equivalentes ou semelhantes;

c) avaliação e aprovação prévia pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, mediante emissão de parecer técnico favorável, com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE);

d) preservação das condições financeiras da contratação, de modo que a substituição não implique alteração automática do valor contratado, devendo eventuais modificações de preços ou quantitativos observar os procedimentos administrativos e legais cabíveis;

e) juntada ao processo administrativo da solicitação do fornecedor, da respectiva justificativa, do parecer técnico do nutricionista responsável pelo PNAE e do registro formal da substituição autorizada; e

f) emissão de documento fiscal que discrimine o gênero alimentício efetivamente entregue, observadas as exigências fiscais, sanitárias e de rastreabilidade aplicáveis.

7.5.6. A substituição excepcional de gêneros alimentícios não poderá ocorrer por iniciativa unilateral do fornecedor, ficando condicionada à aprovação prévia da Administração, fundamentada no parecer favorável do nutricionista responsável técnico pelo PNAE, com acompanhamento do CAE.

7.5.7. A autorização para substituição de determinado gênero alimentício não implicará alteração permanente do objeto contratado, nem dispensará o fornecedor do cumprimento das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Projeto de Venda e no instrumento contratual, permanecendo vedadas substituições informais ou sem a devida comprovação documental.

7.6. Responsabilidades do fornecedor contratado

Compete ao fornecedor:

a) fornecer exclusivamente os produtos relacionados no Projeto de Venda e solicitados pela Administração;

b) manter capacidade produtiva e logística compatível com os quantitativos assumidos;

c) preservar a qualidade e a integridade dos alimentos até o recebimento definitivo;

d) manter válidas as condições de habilitação e o respectivo CAF durante a execução;

e) assegurar a origem e a rastreabilidade dos produtos;

f) observar as normas sanitárias, ambientais, fiscais, trabalhistas e administrativas aplicáveis;

g) atender às determinações da fiscalização e corrigir as irregularidades identificadas;

h) responder pelos danos, perdas, contaminações e demais prejuízos decorrentes da execução inadequada;

i) arcar com todos os custos necessários ao cumprimento do objeto.

O descumprimento das obrigações poderá sujeitar o fornecedor, assegurados o contraditório e a ampla defesa, às sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme a natureza e a gravidade da infração, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. Diretrizes Gerais

A gestão e a fiscalização da execução contratual obedecerão às disposições da Lei nº 14.133/2021, assegurando acompanhamento contínuo do fornecimento dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e verificação de sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência. O objetivo é garantir qualidade dos produtos, regularidade das entregas, segurança alimentar e observância integral das normas sanitárias, legais e administrativas aplicáveis.

8.2. Verificação da Conformidade

A aferição da conformidade será realizada por meio de inspeção física e análise documental, considerando, entre outros aspectos:

- integridade das embalagens, sem sinais de violação, umidade, furos, rasgos, amassados ou deformações;
- rotulagem obrigatória e legível, contendo data de fabricação, validade, número do lote, peso líquido, composição, informações nutricionais, condições de armazenamento e identificação completa do fabricante;

- ausência de infestação, odor estranho, alteração de cor, sabor, textura ou presença de umidade excessiva;
- condições adequadas de transporte e armazenamento, observando higiene, proteção contra intempéries e demais boas práticas;
- atendimento aos prazos de validade mínimos e às exigências sanitárias estabelecidas pelos órgãos competentes.

8.3. Competências da Fiscalização

A fiscalização será exercida por servidores oficialmente designados, cabendo-lhes:

- registrar e relatar ocorrências verificadas durante a execução contratual;
- determinar medidas corretivas diante de falhas, irregularidades ou descumprimentos;
- acompanhar prazos, rotas de entrega, cronogramas e reposições;
- avaliar a necessidade de ajustes contratuais, acréscimos ou supressões, quando necessário ao interesse público;
- atestar parcial ou definitivamente o recebimento dos produtos, após conferência quantitativa e qualitativa.

8.4. Responsabilidade do Gestor do Contrato

Compete ao gestor contratual:

- coordenar e supervisionar o trabalho dos fiscais designados;
- manter registros formais e atualizados de todas as ocorrências, notificações, comunicações e decisões relativas à execução contratual;
- monitorar o cumprimento das condições de habilitação e da regularidade fiscal da contratada durante toda a vigência do contrato;
- zelar pela conformidade sanitária, segurança alimentar, eficiência administrativa e rigor técnico na execução;
- assegurar o correto uso dos recursos públicos, promovendo economicidade, eficiência e eficácia na execução contratual.

8.5. Medidas Corretivas e Sanções

Identificado qualquer descumprimento contratual, como falhas de entrega, ausência de rotulagem, validade expirada, embalagens violadas, sinais de contaminação ou desconformidade técnica, o gestor adotará imediatamente as medidas administrativas cabíveis, podendo incluir:
advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e no contrato.

8.6. Designação de Gestor e Fiscal do Contrato

Nome	Matrícula	Função
Nilciane Borba de Farias Tavares	411357	Fiscal
Marcella C. Figueiredo Ramos	411356	Gestora

NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

9. OBRIGAÇOES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das disposições previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, a contratada deverá cumprir integralmente as seguintes obrigações, garantindo a adequada execução do fornecimento dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar :

a) Responsabilidade pelos encargos legais: assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis decorrentes da execução contratual, isentando a Administração Pública de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

b) Responsabilidade por danos: responder, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021, por todos os danos diretos ou indiretos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, dolosa ou culposa, ainda que durante a execução fiscalizada pela Administração.

c) Guarda e integridade dos alimentos: garantir a conservação e integridade dos gêneros alimentícios até a entrega definitiva, responsabilizando-se por perdas, avarias, contaminações, infestação, presença de umidade, alterações sensoriais, irregularidades de validade ou qualquer desconformidade relacionada ao armazenamento, transporte ou manuseio.

d) Acréscimos ou supressões contratuais: aceitar, nas mesmas condições pactuadas, eventuais alterações contratuais de até 25 por cento do valor inicial atualizado, conforme o art. 125 da Lei nº 14.133/2021, quando justificadas pelo interesse público.

e) Conformidade com as especificações técnicas: fornecer produtos compatíveis com as especificações de qualidade, peso, composição, validade e demais requisitos definidos neste Termo de Referência, sendo vedada a entrega de itens adulterados, deteriorados, violados, infestados, umedecidos ou em desacordo com a legislação sanitária.

f) Manutenção das condições de habilitação: manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, bem como a qualificação técnica e econômico-financeira exigidas para a contratação, sob pena de sanções legais.

g) Entrega e rotulagem adequadas: entregar produtos em perfeito estado de conservação, embalados de forma apropriada e contendo rotulagem completa e legível, com data de fabricação, validade, número do lote, peso líquido, composição, informações nutricionais, condições de armazenamento e identificação do fabricante, conforme exigências da Anvisa e normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

h) Substituição de produtos irregulares: substituir, no prazo máximo de 48 horas, qualquer lote que apresente irregularidade, vencimento, alteração sensorial, ausência de rotulagem, embalagem violada ou qualquer desconformidade técnica, sem ônus para a Administração.

i) Transporte e acondicionamento: realizar o transporte em veículos higienizados, fechados e apropriados ao transporte de produtos não perecíveis, garantindo proteção contra umidade, insetos, poeira e demais agentes contaminantes, preservando integralmente a integridade dos alimentos até a entrega.

j) Comunicação e transparência: manter comunicação imediata e contínua com a Secretaria Municipal de Educação, informando qualquer ocorrência que possa comprometer as entregas, a qualidade dos produtos ou a execução do contrato.

k) Cumprimento das normas sanitárias: observar integralmente as normas de higiene, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte de alimentos previstas na legislação federal, estadual e municipal, sob pena de aplicação das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

10. PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Nos termos do art. 104 da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública, representada pela Secretaria Municipal de Educação de Cabedelo/PB, detém prerrogativas indispensáveis à garantia da adequada execução contratual e à proteção do interesse público. Entre essas prerrogativas, incluem-se:

- alterar unilateralmente o contrato, quando necessário ao atendimento do interesse público, observados os limites e condições previstos na legislação pertinente;
- aplicar penalidades administrativas à contratada em caso de descumprimento das obrigações contratuais;
- rescindir unilateralmente o contrato nas hipóteses previstas em lei, assegurando a continuidade do fornecimento e o atendimento das demandas das unidades de ensino;

- fiscalizar a execução contratual e exigir o cumprimento de todas as condições técnicas, legais, sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

Além das prerrogativas legais, a Secretaria Municipal de Educação assume as seguintes obrigações durante a vigência do contrato:

a) Fiscalização da execução contratual: acompanhar, por meio de servidores designados, todas as etapas da execução, verificando se o fornecimento dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar está em conformidade com as especificações técnicas, sanitárias e de rotulagem previstas neste Termo de Referência.

b) Apoio institucional e logístico: garantir à contratada o acesso às unidades escolares e aos locais de entrega definidos, prestando o suporte operacional e administrativo necessário ao correto recebimento e distribuição dos produtos.

c) Fornecimento de informações e suporte técnico: disponibilizar, de forma tempestiva, informações, documentos, orientações e esclarecimentos necessários ao pleno cumprimento do contrato, evitando dúvidas, inconsistências ou atrasos na execução.

d) Atesto e recebimento dos produtos: proceder ao recebimento provisório e definitivo mediante conferência física e documental dos produtos entregues, atestando somente aqueles que estiverem em plena conformidade com as exigências contratuais, especialmente no que se refere à integridade das embalagens, rotulagem, prazos de fabricação e validade, lote e identificação do fabricante.

Essas prerrogativas e obrigações asseguram o controle rigoroso da execução contratual, a adequada aplicação dos recursos públicos e o atendimento dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo alimentação segura, regular e de qualidade aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Cabedelo.

11. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A medição do fornecimento será realizada com base nas quantidades efetivamente entregues e definitivamente recebidas pela Administração, aplicando-se os preços unitários previamente pesquisados e fixados no edital da Chamada Pública, no Projeto de Venda e no contrato.

Somente serão considerados para fins de pagamento os gêneros alimentícios entregues em conformidade com as especificações técnicas, sanitárias, quantitativas e qualitativas estabelecidas na contratação.

11.1. Recebimento dos produtos

11.1.1. O recebimento dos gêneros alimentícios ocorrerá em duas etapas, nos termos do art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021:

I – recebimento provisório, realizado de forma sumária no momento da entrega, pelo servidor responsável pelo acompanhamento e pela fiscalização, mediante conferência inicial dos produtos e da documentação apresentada; e

II – recebimento definitivo, realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação detalhada do atendimento às exigências contratuais.

11.1.2. No recebimento provisório serão verificados, conforme a natureza do produto:

I – a correspondência entre os gêneros entregues e a respectiva Ordem de Fornecimento;

II – a quantidade, o peso e a unidade de fornecimento;

III – a integridade e a adequação das embalagens;

IV – as condições de transporte, acondicionamento e conservação;

V – a temperatura dos produtos refrigerados ou congelados;

VI – o prazo de validade e a regularidade da rotulagem, quando aplicáveis;

VII – a ausência de avarias, contaminação, deterioração, sujidades ou corpos estranhos;

VIII – a documentação fiscal e sanitária exigível; e

IX – a identificação da procedência e a rastreabilidade dos alimentos.

11.1.3. Para os alimentos vegetais in natura, as informações relativas a lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e informações nutricionais somente serão exigidas quando aplicáveis à natureza e à forma de apresentação do produto.

11.1.4. O recebimento definitivo ocorrerá após a análise quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios, mediante atesto ou termo circunstanciado que confirme sua conformidade com o edital, o Projeto de Venda, o contrato e este Termo de Referência.

11.1.5. O recebimento definitivo deverá ser realizado no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, desde que os produtos e a documentação apresentada estejam em conformidade com as exigências da contratação.

11.1.6. Caso sejam identificadas irregularidades, divergências ou necessidade de substituição dos produtos, o prazo previsto no item 11.1.5 ficará suspenso a partir da comunicação formal ao fornecedor, retomando sua contagem após a completa regularização da pendência, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

11.1.7. A aprovação de amostra apresentada durante a seleção não dispensa a conferência dos produtos em cada entrega, os quais deverão manter o mesmo padrão de qualidade, composição, embalagem e características da amostra aprovada.

11.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade do fornecedor por vícios, defeitos, contaminações ou irregularidades identificadas posteriormente.

11.2. Não conformidade e substituição

11.2.1. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando apresentarem:

I – divergência de quantidade, peso ou especificação;

II – alteração de cor, odor, sabor, textura ou aparência;

III – embalagem violada, danificada, inadequada ou sem identificação obrigatória;

IV – prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo programado;

V – sinais de umidade, infestação, deterioração ou contaminação;

VI – ausência de documentação sanitária, quando exigida;

VII – temperatura inadequada de conservação;

VIII – procedência incompatível com o Projeto de Venda; ou

IX – qualquer outra desconformidade técnica, sanitária ou contratual.

11.2.2. Os produtos recusados não serão medidos, liquidados ou pagos e deverão ser recolhidos e substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização.

11.2.3. A substituição deverá ocorrer, sempre que possível, no mesmo dia, quando necessária à execução imediata do cardápio escolar. Nos demais casos, deverá ser realizada no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, salvo prazo inferior justificado pela perecibilidade do alimento ou pela necessidade de atendimento do cardápio escolar.

11.2.4. O prazo para o recebimento definitivo ficará suspenso até a completa substituição ou regularização dos produtos recusados, retomando-se a contagem após o saneamento da pendência.

11.3. Liquidação da despesa

11.3.1. A liquidação da despesa será realizada após o recebimento definitivo dos gêneros alimentícios, mediante verificação do direito adquirido pelo fornecedor, com base no contrato, na nota de empenho, na Ordem de Fornecimento, no documento fiscal e nos comprovantes de entrega e recebimento, conforme o art. 63 da Lei nº 4.320/1964, observadas as disposições específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

11.3.2. A liquidação da despesa deverá ser concluída no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento definitivo dos produtos e da apresentação de toda a documentação necessária pelo fornecedor, desde que não seja constatada qualquer pendência ou irregularidade que impeça sua regular realização.

11.3.3. Para fins de liquidação, deverão ser apresentados:

I. documento fiscal correspondente aos gêneros alimentícios efetivamente entregues;

II. comprovante ou termo de recebimento definitivo;

III. Ordem de Fornecimento correspondente;

IV. relação dos produtos, quantidades e preços unitários;

V. identificação do contrato e da nota de empenho;

VI. dados bancários do beneficiário; e

VII. demais documentos exigidos no edital, no contrato ou pela legislação aplicável, observadas as particularidades da contratação de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações.

11.3.4. O documento fiscal deverá indicar, conforme o caso:

I. nome ou razão social e CPF ou CNPJ do fornecedor;

II. endereço e demais dados de identificação;

III. descrição dos gêneros alimentícios efetivamente entregues;

IV. unidade de fornecimento, quantidade, preço unitário e valor total;

V. identificação do agricultor familiar ou da organização fornecedora, conforme a modalidade de participação;

VI. número do lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis;

VII. retenções tributárias incidentes, quando cabíveis; e

VIII. identificação do CPF da mulher integrante da Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), quando o faturamento ocorrer em seu nome, observadas as disposições da regulamentação do PNAE.

11.3.5. Nas aquisições de gêneros alimentícios provenientes de família rural individual, deverá ser observado que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor dos alimentos adquiridos de cada Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), identificada pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), corresponda a notas fiscais de venda emitidas em nome de mulher integrante da respectiva unidade familiar, com indicação de seu número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), nos termos do art. 14, § 3º, da Lei nº 11.947/2009 e do art. 29, §§ 3º a 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

11.3.5.1. Para fins do disposto no item anterior, considera-se família rural individual a Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA) identificada pelo CAF, conforme a regulamentação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar.

11.3.5.2. A mulher integrante da UFPA deverá estar identificada pelo respectivo CPF no extrato do CAF, na condição de integrante da mão de obra da unidade, não sendo suficiente, para essa finalidade, sua identificação exclusivamente como integrante do núcleo familiar.

11.3.5.3. A Administração deverá observar o cumprimento do percentual mínimo de faturamento feminino previsto no item 11.3.5, considerando o valor dos alimentos efetivamente adquiridos de cada UFPA, mediante acompanhamento dos documentos fiscais apresentados durante a execução contratual, sem prejuízo dos demais controles financeiros e de prestação de contas exigidos pelo PNAE.

11.3.6. O documento fiscal deverá corresponder ao gênero alimentício efetivamente entregue, inclusive nas hipóteses excepcionais de substituição previamente autorizadas pela Administração, observadas as exigências de identificação, rastreabilidade e regularidade fiscal aplicáveis.

11.3.7. Havendo erro, divergência, ausência de documento indispensável ou qualquer outra pendência que impeça a regular liquidação da despesa, o fornecedor será formalmente comunicado para promover a correção ou complementação necessária.

11.3.8. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo de liquidação ficará suspenso a partir da comunicação da pendência ao fornecedor e será retomado após a apresentação da documentação correta ou o saneamento da irregularidade, registrando-se as respectivas datas para fins de controle e rastreabilidade.

11.3.9. A eventual irregularidade fiscal ou trabalhista constatada durante a execução contratual será comunicada ao fornecedor para adoção das providências cabíveis e não afastará, por si só, a obrigação de pagamento pelos gêneros alimentícios regularmente entregues e recebidos, sem prejuízo das medidas administrativas previstas na legislação e no contrato, observadas as condições legais aplicáveis à liquidação e ao pagamento da despesa pública.

11.4. Prazo de pagamento

11.4.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da conclusão da liquidação da despesa, observada a disponibilidade financeira, a ordem cronológica legal e a regularidade da documentação exigível.

11.4.2. Para fins de controle dos prazos, deverão ser registradas, nos autos do processo ou no sistema administrativo correspondente, as datas do recebimento provisório, do recebimento definitivo, da apresentação da documentação necessária à liquidação, da conclusão da liquidação e do efetivo pagamento.

11.4.3. A Administração observará a ordem cronológica de pagamento para a respectiva fonte de recursos e para a categoria de fornecimento de bens, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

11.4.4. A alteração da ordem cronológica somente poderá ocorrer nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa prévia da autoridade competente e adoção das demais providências previstas na legislação aplicável, inclusive quando houver risco de descontinuidade do fornecimento por agricultor familiar, produtor rural pessoa física ou sociedade cooperativa.

11.4.5. Quando houver pendência decorrente de erro, omissão ou irregularidade imputável ao fornecedor que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento somente terá início após a conclusão da liquidação, observado o disposto no item 11.3.

11.5. Forma de pagamento

11.5.1. O pagamento será realizado por meio de transferência bancária para conta indicada pelo fornecedor, observada a compatibilidade entre a titularidade da conta bancária, a identificação do beneficiário e o documento fiscal apresentado, respeitadas as particularidades aplicáveis aos agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações.

11.5.2. Nas aquisições realizadas de família rural individual, deverá ser observado que, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor dos gêneros alimentícios adquiridos de cada Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), identificada pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), corresponda a notas fiscais de venda emitidas em nome de mulher integrante da respectiva unidade, nos termos do art. 14, § 3º, da Lei nº 11.947/2009 e do art. 29, §§ 3º a 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

11.5.2.1. Para fins de cumprimento do disposto no item anterior, a mulher deverá estar identificada pelo respectivo CPF no extrato do CAF, na condição de integrante da mão de obra da Unidade Familiar de Produção Agrária, não sendo suficiente sua identificação exclusivamente como integrante do núcleo familiar.

11.5.2.2. O pagamento deverá observar a titularidade do documento fiscal emitido, assegurando que os valores correspondentes às notas fiscais emitidas em nome da mulher agricultora familiar sejam destinados à conta bancária de sua titularidade, observadas as disposições legais e financeiras aplicáveis.

11.5.2.3. A Administração deverá acompanhar, durante a execução contratual, o cumprimento do percentual mínimo de faturamento feminino, considerando o valor efetivamente adquirido de cada UFPA, mediante conferência dos documentos fiscais apresentados, sem prejuízo dos demais controles de execução financeira e prestação de contas exigidos pelo PNAE.

11.5.3. Qualquer alteração dos dados bancários deverá ser comunicada formalmente à Administração, acompanhada da documentação comprobatória pertinente, observada a compatibilidade com a titularidade do fornecedor ou beneficiário identificado no respectivo documento fiscal.

11.5.4. Serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, quando incidentes, observadas as particularidades fiscais aplicáveis aos agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações.

11.5.5. É vedado o pagamento por gêneros alimentícios não entregues, recusados, não substituídos ou que não tenham sido definitivamente recebidos pela Administração, devendo os valores pagos corresponder exclusivamente aos produtos efetivamente fornecidos e aceitos, conforme as condições estabelecidas no contrato, no Projeto de Venda e neste Termo de Referência.

11.6. Atualização monetária e descontos

11.6.1. Na hipótese de atraso no pagamento imputável exclusivamente à Administração, o valor devido será atualizado monetariamente entre o término do prazo estabelecido e a data do efetivo pagamento, conforme o índice e os critérios definidos no edital e no contrato, em atendimento ao art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

11.6.2. Não haverá atualização monetária quando o atraso decorrer de pendência documental, entrega irregular ou qualquer circunstância imputável ao fornecedor.

11.6.3. Poderão ser descontados dos créditos do fornecedor, observados o contraditório e a ampla defesa:

I – multas regularmente aplicadas;

II – valores relativos a danos causados à Administração;

III – pagamentos efetuados indevidamente; e

IV – demais valores cuja retenção ou compensação seja autorizada pela legislação ou pelo contrato.

11.6.4. O pagamento não afastará a responsabilidade do fornecedor pela qualidade, segurança, procedência e conformidade dos produtos entregues.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção dos fornecedores observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, com as alterações introduzidas pelas Leis nº 14.660/2023, nº 15.178/2025 e nº 15.226/2025, bem como da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações promovidas pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, aplicando-se, no que couber, as disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à formalização, à execução, à fiscalização e à gestão dos contratos administrativos.

12.1. Forma de seleção

12.1.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será realizada mediante Chamada Pública, procedimento administrativo específico destinado à aquisição direta de alimentos provenientes da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural e de suas organizações, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e dos arts. 24 e 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026.

12.1.2. O edital da Chamada Pública deverá ser publicado no portal eletrônico oficial do Município, disponibilizado em local público de fácil acesso e amplamente divulgado, permanecendo aberto para recebimento dos projetos de venda pelo prazo mínimo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data de sua publicação no portal eletrônico oficial, observadas as condições de apresentação da documentação de habilitação estabelecidas no edital.

12.1.3. Os projetos de venda serão avaliados por gênero alimentício, considerando os quantitativos, as especificações técnicas, os preços de aquisição previamente definidos pela Administração e os critérios de seleção e priorização estabelecidos na regulamentação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

12.1.4. Não haverá disputa de preços, apresentação de lances ou julgamento pelo menor valor, uma vez que os preços de aquisição serão previamente estabelecidos pela Administração, mediante pesquisa de preços realizada junto a fornecedores da agricultura familiar, nos termos do art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.1.4.1. O preço de aquisição de cada gênero alimentício corresponderá ao preço médio obtido mediante pesquisa realizada junto a, no mínimo, 3 (três) fornecedores locais da agricultura familiar, priorizando-se a pesquisa de preços na feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, considerados os custos necessários ao fornecimento, inclusive despesas com frete, embalagens, encargos e demais insumos exigidos no edital.

12.1.4.2. Na impossibilidade de obtenção do número mínimo de cotações em âmbito local, a pesquisa deverá ser complementada, sucessivamente, nos âmbitos da região geográfica imediata, da região geográfica intermediária, do Estado e do território nacional, conforme a divisão regional estabelecida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), vigente à época da pesquisa.

12.1.4.3. Poderão ser utilizadas pesquisas de preços elaboradas em âmbito local por instituições que atuem na área da agricultura familiar, inclusive departamentos de economia rural das secretarias competentes ou órgãos congêneres, desde que observados os critérios estabelecidos na regulamentação vigente.

12.1.4.4. É vedada a utilização de cotações obtidas junto a distribuidoras, atacadistas ou intermediários que operem com logística incompatível com as cadeias curtas de abastecimento da agricultura familiar como referência para formação dos preços de aquisição.

12.1.4.5. Os preços de aquisição definidos pela Administração deverão constar expressamente no edital da Chamada Pública, no Projeto de Venda e no instrumento contratual, correspondendo aos valores efetivamente pagos aos agricultores familiares, aos Empreendimentos Familiares Rurais (EFR) ou às suas organizações, devendo ser equivalentes para um mesmo gênero alimentício no âmbito das aquisições da agricultura familiar.

12.1.4.6. Na impossibilidade de realização de pesquisa de preços específica para alimentos orgânicos ou agroecológicos, a Administração poderá estabelecer preço de aquisição de até 30% (trinta por cento) superior ao preço definido para o alimento convencional correspondente, observadas as disposições do art. 31, § 6º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.1.4.7. A metodologia de formação dos preços, as fontes consultadas, os valores pesquisados e os critérios utilizados deverão ser documentados no processo administrativo, permitindo a verificação da compatibilidade dos preços com o mercado da agricultura familiar.

12.1.5. Após a conclusão das etapas de habilitação, classificação dos projetos de venda, avaliação das amostras, quando exigidas, e homologação do resultado, a contratação será formalizada mediante Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, vinculado ao edital da Chamada Pública, ao Projeto de Venda selecionado e às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.1.6. Os contratos decorrentes da Chamada Pública serão regidos pela legislação aplicável aos contratos administrativos, especialmente pela Lei nº 14.133/2021, no que couber, observadas as disposições específicas da legislação do PNAE.

12.2. Participantes, limites de comercialização e faturamento feminino

12.2.1. Poderão participar da Chamada Pública os agricultores familiares e suas organizações que atendam aos requisitos estabelecidos na Lei nº 11.326/2006 e em sua regulamentação, nas seguintes categorias:

I. fornecedores individuais, detentores de inscrição ativa no CAF Pessoa Física;

II. grupos informais, constituídos por dois ou mais agricultores familiares detentores de inscrição ativa no CAF Pessoa Física;

III. grupos formais, constituídos sob a forma de associações ou cooperativas, com inscrição ativa no CAF Pessoa Jurídica; e

IV. Empreendimentos Familiares Rurais (EFR), com inscrição ativa no CAF Pessoa Jurídica, observadas as condições previstas na regulamentação vigente.

12.2.1.1. As cooperativas centrais poderão participar, observadas as regras específicas de enquadramento, habilitação, classificação e priorização previstas na regulamentação do PNAE.

12.2.1.2. A participação dos fornecedores estará condicionada à comprovação dos requisitos de habilitação aplicáveis à respectiva categoria, à origem dos produtos e à capacidade de fornecimento dos gêneros alimentícios constantes dos Projetos de Venda.

12.2.2. O valor total da comercialização de alimentos por agricultor familiar no âmbito do PNAE fica limitado a R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano civil, para cada Entidade Executora, considerado o agricultor familiar identificado pelo CAF Pessoa Física, conforme o art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.2.3. Nas comercializações realizadas por fornecedores individuais ou integrantes de grupos informais, o valor total comercializado por cada agricultor familiar deverá observar o limite individual previsto no item anterior, considerada sua identificação pelo CAF Pessoa Física ou, nas hipóteses expressamente admitidas pela regulamentação, pela inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), desde que comprovada sua condição de pertencimento a povos e comunidades tradicionais.

12.2.4. Para os grupos formais e Empreendimentos Familiares Rurais (EFR), o valor máximo de comercialização será calculado mediante a multiplicação do número de agricultores familiares elegíveis pelo limite individual de comercialização, conforme a seguinte fórmula:

$$VMC = N \times VIM$$

Em que:

I. VMC corresponde ao valor máximo de comercialização do grupo formal ou do EFR;

II. N corresponde ao número de agricultores familiares associados, cooperados ou integrantes do EFR que possuam inscrição ativa no CAF Pessoa Física, estejam vinculados ao CAF Pessoa Jurídica da organização, tenham produção própria do alimento objeto da contratação e constem do respectivo Projeto de Venda; e

III. VIM corresponde ao valor individual máximo de comercialização, fixado em R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano civil, para cada Entidade Executora.

12.2.4.1. Para fins de cálculo do valor máximo de comercialização, somente serão considerados os agricultores familiares que atendam cumulativamente às condições estabelecidas no item 12.2.4, inciso II, não sendo admitida a inclusão de associados, cooperados ou integrantes que não participem efetivamente do respectivo Projeto de Venda.

12.2.4.2. Nas comercializações realizadas por grupos informais, o valor máximo de comercialização corresponderá à soma dos limites individuais dos agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda, observadas as condições de identificação e os limites aplicáveis a cada participante.

12.2.5. Caberá às cooperativas, associações e aos Empreendimentos Familiares Rurais que celebrarem contratos com a Administração controlar o cumprimento do limite individual de comercialização de cada cooperado, associado ou integrante participante do respectivo Projeto de Venda.

12.2.5.1. Nas aquisições realizadas de fornecedores individuais ou integrantes de grupos informais, o controle do cumprimento dos limites individuais de comercialização competirá à Administração.

12.2.5.2. A Administração também será responsável pelo controle do cumprimento do limite máximo de comercialização dos grupos formais e dos EFR, calculado na forma do item 12.2.4.

12.2.6. Nas aquisições de gêneros alimentícios provenientes de família rural individual, no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor dos alimentos adquiridos de cada Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), identificada pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), deverá corresponder a notas fiscais de venda emitidas em nome de mulher integrante da respectiva UFPA, com indicação de seu número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), nos termos do art. 29, §§ 3º a 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.2.7. Para aplicação da regra de faturamento feminino, a mulher deverá constar no extrato do CAF, identificada pelo respectivo CPF, na condição de integrante da mão de obra da Unidade Familiar de Produção Agrária, não sendo suficiente sua identificação exclusivamente como integrante do núcleo familiar.

12.2.7.1. Caberá à Administração acompanhar, durante a execução contratual, o cumprimento do percentual mínimo de faturamento feminino, mediante conferência dos documentos fiscais apresentados, observadas as disposições relativas à liquidação e ao pagamento previstas neste Termo de Referência.

12.3. Critérios de seleção dos projetos de venda

12.3.1. Após a fase de habilitação, os projetos de venda serão selecionados por gênero alimentício, observadas as etapas sucessivas de classificação e priorização previstas no art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.3.1.1. Primeira etapa: classificação por localidade

Os projetos de venda habilitados serão classificados de acordo com a localização dos fornecedores, observada a seguinte ordem de prioridade:

I. fornecedores locais;

II. fornecedores da região geográfica imediata;

III. fornecedores da região geográfica intermediária;

IV. fornecedores do Estado; e

V. fornecedores do País.

12.3.1.2. Quando os projetos de venda dos fornecedores locais não forem suficientes para atender integralmente às quantidades demandadas de determinado gênero alimentício, serão selecionados projetos das localidades subsequentes, respeitada a ordem territorial estabelecida no item anterior.

12.3.2. Para fins de classificação como fornecedores locais, serão observados os seguintes critérios:

I. fornecedor individual local: aquele cujo Município constante do CAF Pessoa Física ativo seja Cabedelo/PB;

II. grupo informal local: aquele em que o Município de Cabedelo/PB concentre o maior percentual de agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda, considerados os municípios constantes dos respectivos cadastros ativos no CAF Pessoa Física; e

III. grupo formal local: aquele em que o Município de Cabedelo/PB concentre o maior percentual de agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda, considerados os municípios constantes dos respectivos cadastros ativos no CAF Pessoa Física.

12.3.2.1. O enquadramento territorial dos grupos informais e formais deverá considerar exclusivamente os agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda, não sendo suficiente a localização da sede da organização ou a quantidade total de associados ou cooperados que não participem do fornecimento.

12.3.2.2. As cooperativas centrais observarão as disposições específicas de classificação previstas na regulamentação do PNAE, inclusive quanto à ordem de prioridade aplicável à sua forma de organização.

12.3.3. Segunda etapa: Ranking de Impacto Territorial e Social (RITS)

12.3.3.1. Após a classificação por localidade, quando houver mais de um Projeto de Venda habilitado na mesma categoria territorial e for necessário estabelecer prioridade entre eles para atendimento da demanda, será aplicado o Ranking de Impacto Territorial e Social (RITS), mediante pontuação cumulativa, observados os critérios previstos no art. 36, §§ 4º a 9º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.3.3.2. Para os grupos formais e informais, será atribuído 1 (um) ponto por critério atendido, considerando o maior percentual de agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda em cada uma das seguintes categorias:

I. participação de mulheres agricultoras familiares;

II. participação de jovens agricultores familiares, com idade entre 15 (quinze) e 29 (vinte e nove) anos;

III. participação de agricultores familiares assentados da reforma agrária;

IV. participação de agricultores familiares indígenas; e

V. participação de agricultores familiares quilombolas.

12.3.3.3. A pontuação de cada critério será atribuída ao grupo formal ou informal que apresentar o maior percentual de agricultores familiares participantes na respectiva categoria, em comparação com os demais grupos concorrentes na mesma categoria territorial, consideradas as informações constantes dos cadastros ativos no CAF.

12.3.3.4. Havendo empate no maior percentual de participação em determinado critério entre dois ou mais grupos concorrentes na mesma categoria territorial, será atribuído 1 (um) ponto a cada grupo empatado naquele critério.

12.3.3.5. A pontuação final do RITS corresponderá à soma dos pontos atribuídos pelos critérios atendidos, observado o limite máximo de 5 (cinco) pontos.

12.3.3.6. Para os fornecedores individuais, será atribuído 1 (um) ponto por critério do RITS aplicável à sua condição pessoal, desde que comprovado pelas informações constantes do respectivo cadastro ativo no CAF, admitida a acumulação de pontos quando o fornecedor atender simultaneamente a mais de um critério, até o limite máximo de 5 (cinco) pontos.

12.3.3.7. Para os grupos informais, a atribuição de pontuação pelo RITS observará sua composição, desde que todos os agricultores familiares participantes do respectivo Projeto de Venda pertençam a, pelo menos, uma das categorias previstas no item 12.3.3.2, sem prejuízo da aplicação das regras gerais de habilitação e participação.

12.3.3.8. Os critérios do RITS possuem natureza cumulativa, não sendo aplicável a sistemática anterior de critérios sucessivos e excludentes entre os públicos prioritários, tampouco a exigência geral de composição por 50% mais um dos participantes como condição para obtenção de prioridade.

12.3.4. Terceira etapa: prioridade para produção orgânica ou agroecológica

12.3.4.1. Em caso de empate na pontuação final do RITS, terão prioridade os projetos de venda que apresentarem o maior percentual de agricultores familiares participantes cuja produção orgânica ou agroecológica esteja comprovada na forma da legislação aplicável, em comparação com os demais projetos empatados.

12.3.4.2. Para fornecedores individuais, a prioridade será aferida mediante comprovação da condição orgânica ou agroecológica da própria produção, observados os mecanismos de avaliação e garantia admitidos pela legislação vigente.

12.3.5. Quarta etapa: prioridade pela forma de organização

12.3.5.1. Persistindo o empate após a aplicação dos critérios anteriores, será observada a seguinte ordem de prioridade:

I. grupos formais;

II. grupos informais;

III. fornecedores individuais; e

IV. cooperativas centrais.

12.3.5.2. A ordem estabelecida neste item será aplicada exclusivamente na hipótese de persistência de empate após a classificação territorial, a pontuação do RITS e a prioridade relativa à produção orgânica ou agroecológica.

12.3.6. Persistindo o empate após a aplicação dos critérios previstos no item 12.3.5, a Administração buscará promover a divisão do fornecimento entre os proponentes empatados, observadas as respectivas capacidades de fornecimento, mediante consenso formalizado no processo administrativo da Chamada Pública.

12.3.6.1. Na ausência de consenso entre os fornecedores empatados, será realizado sorteio em sessão pública, com registro em ata e observância dos princípios da publicidade, impessoalidade e transparência.

12.3.7. A seleção dos projetos de venda será encerrada quando as quantidades demandadas no edital estiverem integralmente atendidas por fornecedores classificados em determinada categoria territorial, observados os critérios de classificação, pontuação e desempate estabelecidos neste Termo de Referência.

12.3.8. Encerrada a seleção, a Administração registrará em ata a ordem de classificação dos fornecedores habilitados não selecionados inicialmente, para fins de constituição de cadastro de reserva, que poderá ser utilizado em caso de inexecução contratual, observada a ordem de classificação estabelecida conforme os critérios da regulamentação vigente.

12.4. Documentação para habilitação

12.4.1. A documentação exigida para habilitação dos participantes da Chamada Pública deverá limitar-se aos documentos expressamente previstos no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, observadas as particularidades aplicáveis a cada categoria de fornecedor.

12.4.2. Fornecedor individual

O fornecedor individual, detentor de inscrição ativa no CAF Pessoa Física e não organizado em grupo, deverá apresentar:

I. comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

II. extrato do CAF Pessoa Física ativo, emitido nos 60 (sessenta) dias anteriores à data de apresentação dos documentos de habilitação;

III. Projeto de Venda assinado pelo agricultor familiar;

IV. declaração do fornecedor individual de que os alimentos a serem entregues são de produção própria e correspondem aos relacionados no respectivo Projeto de Venda; e

V. documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos a serem comercializados, observadas as disposições dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

12.4.3. Grupo informal

O grupo informal, constituído por dois ou mais agricultores familiares, deverá apresentar:

I. comprovante de inscrição no CPF de cada agricultor familiar participante;

II. extrato do CAF Pessoa Física ativo de cada agricultor familiar participante, emitido nos 60 (sessenta) dias anteriores à data de apresentação dos documentos de habilitação;

III. Projeto de Venda assinado por todos os agricultores familiares participantes;

IV. declaração individual dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda de que os alimentos a serem entregues são de produção própria e compatíveis com os relacionados no respectivo projeto;

V. relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo, no mínimo:

a) nome completo;

b) número de inscrição no CAF Pessoa Física;

c) Município e Unidade da Federação constantes do CAF Pessoa Física;

d) alimentos e quantidades a serem fornecidos; e

e) valor total previsto para o fornecimento de alimentos por cada agricultor familiar participante do Projeto de Venda; e

VI. documentação individual que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos a serem comercializados, observadas as disposições dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

12.4.4. Grupo formal, associação, cooperativa ou Empreendimento Familiar Rural (EFR)

Os grupos formais, constituídos sob a forma de associação, cooperativa ou Empreendimento Familiar Rural (EFR), deverão apresentar:

I. comprovante de inscrição no CPF de cada agricultor familiar participante;

II. extrato do CAF Pessoa Jurídica ativo, emitido nos 60 (sessenta) dias anteriores à data de apresentação dos documentos de habilitação;

III. certidão de regularidade perante a Fazenda Federal, abrangendo as contribuições à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

IV. estatuto social e ata de posse da atual diretoria, registrados no órgão competente, para cooperativas e associações, ou estatuto social, contrato social ou documento constitutivo equivalente, para EFR;

V. Projeto de Venda assinado pelo representante legal, observadas as formas de comprovação de anuência dos agricultores familiares participantes previstas neste Termo de Referência;

VI. declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos respectivos agricultores familiares participantes, associados ou cooperados relacionados no Projeto de Venda;

VII. relação dos agricultores familiares participantes do Projeto de Venda, contendo, no mínimo:

a) nome completo;

b) número de inscrição no CAF Pessoa Física;

c) Município e Unidade da Federação constantes do CAF Pessoa Física;

d) alimentos e quantidades a serem fornecidos; e

e) valor total previsto para o fornecimento de alimentos por cada agricultor familiar participante do Projeto de Venda; e

VIII. documentação que comprove o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários aplicáveis aos alimentos a serem comercializados, observadas as disposições dos arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

12.4.4.1. A identificação da pessoa jurídica participante deverá ser compatível com as informações constantes do CAF Pessoa Jurídica e dos respectivos documentos constitutivos, observadas as exigências documentais estabelecidas no art. 35 da regulamentação do PNAE.

12.4.4.2. Os grupos formais e os EFR deverão instruir o Projeto de Venda com uma das seguintes formas de comprovação da anuência dos agricultores familiares participantes, à escolha do proponente:

I. assinatura física ou eletrônica, admitidas as modalidades de assinatura eletrônica avançada ou qualificada; ou

II. termo de anuência e cofornecimento com validade anual.

12.4.4.3. Na hipótese de utilização do termo de anuência e cofornecimento, caberá ao representante legal do proponente assegurar a veracidade das informações relativas à produção própria dos agricultores familiares participantes e o efetivo repasse dos recursos financeiros correspondentes, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal previstas na legislação aplicável.

12.4.4.4. O proponente deverá manter sob sua guarda, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da prestação de contas do contrato, os termos de anuência, os comprovantes de entrega, os documentos fiscais e os comprovantes de repasse financeiro aos agricultores familiares participantes, para fins de fiscalização pela Administração, pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e pelos órgãos de controle.

12.4.4.5. A relação dos agricultores familiares participantes integra o Projeto de Venda e deverá ser compatível com os alimentos, os quantitativos e os valores nele informados.

12.4.4.6. O controle dos limites individuais de comercialização permanecerá sob a responsabilidade das cooperativas, associações e EFR, nos termos do art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026, não constituindo essa obrigação, por si só, exigência de declaração autônoma adicional para fins de habilitação.

12.4.5. Povos e comunidades tradicionais

12.4.5.1. Na aquisição de alimentos fornecidos por integrantes de povos e comunidades tradicionais, quando não for possível a apresentação do extrato do CAF Pessoa Física, será admitida a apresentação de comprovante de inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), pelo fornecedor individual ou pelos integrantes de grupo informal, desde que o comprovante identifique sua condição de pertencimento a povos e comunidades tradicionais, conforme o art. 35, § 7º, da regulamentação do PNAE.

12.4.6. Saneamento e complementação documental

12.4.6.1. Constatada a ausência, a insuficiência ou a desconformidade de documento exigido para habilitação ou de amostra exigida nos termos do art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a Administração deverá conceder prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para saneamento ou complementação, conforme o art. 35, § 8º, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.4.6.2. A concessão do prazo de saneamento ou complementação será obrigatória nas hipóteses previstas na regulamentação, devendo a ocorrência ser registrada no processo administrativo, com identificação das pendências constatadas, da comunicação ao fornecedor e do prazo concedido para regularização.

12.4.6.3. O saneamento deverá observar os limites estabelecidos na regulamentação vigente, não podendo ser utilizado para modificar indevidamente as condições de habilitação, classificação, priorização ou pontuação dos projetos de venda.

12.4.7. Vedação de alteração da composição dos grupos

12.4.7.1. Após o encerramento do prazo para apresentação dos documentos de habilitação, ficará vedada a alteração da composição dos grupos informais, dos grupos formais ou dos Empreendimentos Familiares Rurais (EFR) que modifique as condições consideradas para fins de habilitação, classificação, priorização ou pontuação do respectivo Projeto de Venda.

12.4.7.2. A vedação estabelecida no item anterior deverá ser observada durante as etapas de saneamento documental, julgamento e classificação, preservando-se a igualdade de condições entre os participantes.

12.5. Apresentação e avaliação das amostras

12.5.1. A apresentação de amostras será exigida somente para os alimentos que tenham passado por algum tipo de processamento, não sendo exigida para produtos vegetais in natura sem processamento, observadas as condições previstas no edital e na regulamentação aplicável.

12.5.2. Imediatamente após a seleção provisória dos projetos de venda, serão convocados os fornecedores classificados provisoriamente em primeiro lugar para cada item sujeito à apresentação de amostra.

12.5.3. As amostras deverão ser apresentadas no local, prazo e condições estabelecidos no edital, devidamente identificadas e acompanhadas, quando aplicável, dos documentos sanitários, fichas técnicas, rótulos e demais informações necessárias à avaliação do produto.

12.5.4. A avaliação será realizada pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE ou por comissão técnica designada, mediante critérios objetivos previamente definidos no edital, considerando, conforme a natureza do alimento:

I. correspondência com a descrição e as especificações técnicas do item;

II. integridade da embalagem;

III. regularidade da rotulagem;

IV. peso, volume e composição;

V. prazo de validade e condições de conservação;

VI. registro ou inspeção sanitária, quando exigíveis;

VII. aparência, cor, odor, textura, consistência e sabor, quando tecnicamente aplicável e seguro; e

VIII. adequação do produto às preparações previstas nos cardápios escolares.

12.5.5. O resultado da avaliação deverá ser formalizado em laudo, relatório ou ata, com indicação dos critérios examinados, da aprovação ou reprovação da amostra e da respectiva fundamentação técnica.

12.5.6. Constatada a ausência, insuficiência ou desconformidade de amostra exigida nos termos do art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, deverá ser concedido ao fornecedor prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para saneamento ou complementação, conforme o art. 35, § 8º, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.5.6.1. A convocação do fornecedor subsequente somente ocorrerá após a observância do procedimento de saneamento aplicável e a conclusão da avaliação da amostra do fornecedor anteriormente classificado, mediante decisão fundamentada.

12.5.6.2. Permanecendo a desconformidade após o prazo concedido para saneamento, será convocado sucessivamente o próximo fornecedor provisoriamente classificado, observada a ordem de classificação e os critérios estabelecidos no edital.

12.5.7. Para produtos processados cuja matéria-prima seja sazonal, a entrega da amostra poderá ser ajustada ao período de safra, desde que essa possibilidade esteja expressamente prevista no edital e seja compatível com a regulamentação do PNAE.

12.6. Transparência, julgamento e responsabilidade

12.6.1. Os atos e as ocorrências relacionados à abertura, à habilitação, ao julgamento, à classificação, à avaliação das amostras, ao sorteio, quando necessário, à homologação e às demais fases da Chamada Pública deverão ser registrados em ata, com indicação dos participantes, das decisões adotadas e das respectivas justificativas, conforme o art. 35, § 11, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

12.6.2. Encerrado o prazo de apresentação dos projetos de venda, a relação dos proponentes deverá ser registrada em ata, divulgada no portal eletrônico oficial do Município e disponibilizada em local público de fácil acesso, de modo a assegurar ampla publicidade e transparência ao procedimento, conforme o art. 31, § 8º, da regulamentação do PNAE.

12.6.3. A análise dos documentos de habilitação, a classificação territorial dos fornecedores, a atribuição de pontuação pelo RITS, os critérios de desempate e a definição dos projetos selecionados deverão observar os princípios da legalidade, publicidade, impessoalidade, isonomia, transparência, julgamento objetivo e interesse público.

12.6.4. A Administração deverá assegurar a documentação dos critérios utilizados no julgamento e na seleção dos projetos de venda, inclusive quanto às informações dos cadastros ativos no CAF, aos percentuais considerados para fins de classificação e pontuação e às justificativas das decisões adotadas.

12.6.5. A apresentação de documento ou declaração falsa, a omissão de informação relevante, o fornecimento de produtos não provenientes da produção própria dos agricultores familiares participantes, ressalvadas as hipóteses de beneficiamento admitidas na regulamentação, ou o descumprimento das normas do PNAE poderá acarretar inabilitação, desclassificação, extinção

contratual e aplicação das sanções administrativas, civis e penais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.6.6. Encerrada a seleção, a ordem de classificação dos fornecedores habilitados não selecionados inicialmente deverá ser registrada em ata para constituição de cadastro de reserva, observadas as condições de convocação previstas na regulamentação vigente.

12.6.7. Após a conclusão das etapas de habilitação, julgamento, classificação e avaliação das amostras, quando exigidas, o resultado será submetido à homologação pela autoridade competente, seguindo-se a formalização dos contratos administrativos com os fornecedores selecionados, observadas as disposições do art. 39 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

13. ESTIMATIVA DE VALOR

A estimativa de valor da contratação foi elaborada pela Secretaria Municipal de Compras e Licitações SECOL, com base nas especificações, nos quantitativos consolidados neste Termo de Referência e na pesquisa de preços realizada.

Conforme levantamento efetuado pela SECOL, o valor global estimado da contratação corresponde a R$ 2.903.511,35 (dois milhões, novecentos e três mil, quinhentos e onze reais e trinta e cinco centavos).

Os valores estimados contemplam os custos necessários ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo embalagem, transporte, encargos e demais despesas inerentes à execução do objeto, observada a metodologia aplicável à aquisição de gêneros da agricultura familiar no âmbito do PNAE.

14. DAS ADEQUAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

A presente contratação foi planejada em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e, no que couber, com a Lei nº 14.133/2021.

A aquisição será realizada por meio de Chamada Pública específica, voltada exclusivamente ao atendimento do PNAE, sendo os gêneros alimentícios fornecidos por agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações (grupos formais e informais), conforme previsto nas normas federais aplicáveis.

A despesa decorrente da contratação será suportada pelas dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal de Educação de Cabedelo/PB, provenientes das seguintes fontes de recursos:

15690000 – Outras Transferências de Recursos do FNDE (PNAE): recursos federais destinados ao custeio da alimentação escolar, conforme repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação;

15001000 – Recursos Não Vinculados de Impostos – Recursos próprios livres/ordinários: recursos próprios destinados à manutenção e desenvolvimento do ensino, que poderão complementar os valores do PNAE quando necessário.

A alocação orçamentária observará o planejamento anual da alimentação escolar, garantindo compatibilidade entre as metas estabelecidas, os quantitativos definidos no Termo de Referência e a execução financeira disponível, assegurando a contratação regular, contínua e adequada dos gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino.

15. DO REAJUSTE

Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo mínimo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado da contratação, nos termos do art. 25, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

Após o transcurso do período de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, poderá ser concedido reajuste dos preços, mediante aplicação da variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, observada a periodicidade mínima anual.

A data-base para fins de reajuste será, portanto, a data do orçamento estimado da contratação, devendo esse mesmo marco temporal ser observado no edital, no contrato e nos demais documentos que integrem a contratação.

O reajuste será calculado exclusivamente sobre as parcelas contratuais executadas após o implemento do período mínimo de 1 (um) ano, observados os critérios e condições estabelecidos no instrumento convocatório e no contrato.

Independentemente do reajuste anual, será assegurado à contratada o direito ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021, quando ocorrerem fatos supervenientes que alterem de forma comprovada a equação econômico-financeira inicialmente estabelecida.

A revisão contratual poderá ocorrer, para mais ou para menos, nas hipóteses legalmente admitidas, inclusive em razão de:

a) criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais que repercutam comprovadamente nos custos da execução contratual;

b) edição de normas legais ou atos administrativos que produzam impacto direto e comprovado sobre os encargos assumidos pela contratada;

c) ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, caso fortuito, força maior ou fato do príncipe, desde que devidamente demonstrado o impacto na equação econômico-financeira do contrato.

Na hipótese de alteração unilateral promovida pela Administração que aumente ou reduza os encargos da contratada, o equilíbrio econômico-financeiro inicial deverá ser restabelecido no mesmo instrumento que formalizar a alteração, observada a legislação aplicável.

16. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA AMOSTRA OU CATÁLOGO TÉCNICO

A apresentação e a análise das amostras observarão o art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e o item 8 do modelo oficial de Chamada Pública constante de seu Anexo, especialmente quanto ao momento de apresentação, à limitação da exigência aos alimentos processados, à convocação sucessiva dos fornecedores e à utilização de critérios objetivos de avaliação.

16.1. Produtos sujeitos à apresentação de amostras

16.1.1. A apresentação de amostras, desde que expressamente prevista no edital, será exigida somente para os alimentos que tenham sido submetidos a algum tipo de processamento, beneficiamento ou industrialização e que estejam identificados no instrumento convocatório.

16.1.2. Não será exigida amostra dos alimentos vegetais in natura que não tenham passado por processamento, sem prejuízo da inspeção física e da verificação de sua qualidade no momento de cada entrega.

16.1.3. A relação definitiva dos itens sujeitos à apresentação de amostras constará do edital, considerando a natureza e as especificações dos alimentos, podendo abranger, entre outros, polpas de frutas, produtos lácteos, bolos, produtos congelados, carnes, pescado e demais alimentos processados incluídos na Chamada Pública.

16.1.4. A exigência de amostra não substituirá a apresentação dos registros, licenças, selos de inspeção, fichas técnicas, rótulos e demais documentos higiênico-sanitários exigidos para cada alimento. Os produtos processados deverão atender às normas dos serviços de inspeção e controle sanitário competentes.

16.2. Momento e procedimento de apresentação

16.2.1. Imediatamente após a seleção dos projetos de venda, serão convocados os fornecedores provisoriamente classificados em primeiro lugar para cada item sujeito à avaliação de amostra.

16.2.2. As amostras deverão ser apresentadas no Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 48 horas, contado do recebimento da convocação formal, acompanhadas de protocolo de entrega e dos documentos técnicos exigidos no edital.

16.2.3. A convocação informará o item, a quantidade da amostra, o local, a data, o horário, a forma de identificação e os documentos que deverão acompanhar o produto.

16.2.4. Cada amostra deverá ser identificada com:

a) nome ou razão social do fornecedor;

b) número do item e descrição do produto;

c) marca, quando aplicável;

d) lote, data de fabricação e prazo de validade;

e) condições de conservação;

f) identificação do produtor ou do estabelecimento processador; e

g) número do CAF relacionado ao Projeto de Venda, quando cabível.

16.2.5. Para produtos processados que dependam de matéria-prima sazonal, a apresentação poderá ser agendada de acordo com o período de safra, desde que essa possibilidade esteja prevista no edital e, posteriormente, no contrato.

16.3. Convocação sucessiva dos fornecedores

16.3.1. A aprovação da amostra, quando exigida, constitui condição para a classificação definitiva do fornecedor no respectivo item, observados os critérios técnicos estabelecidos neste Termo de Referência, no edital da Chamada Pública e na regulamentação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

NPC NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

16.3.2. Quando a amostra não for apresentada no prazo inicialmente estabelecido, for considerada insuficiente ou apresentar desconformidade em relação às especificações exigidas, a Administração deverá conceder ao fornecedor prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para saneamento ou complementação, conforme o art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

16.3.3. A concessão do prazo de saneamento ou complementação será obrigatória nas hipóteses previstas na regulamentação vigente, devendo a Administração comunicar formalmente ao fornecedor as pendências identificadas, assegurar tratamento isonômico aos participantes e registrar no processo administrativo as providências adotadas e seus respectivos resultados.

16.3.4. Encerrado o prazo concedido para saneamento ou complementação, caso a amostra permaneça ausente, insuficiente ou desconforme, o fornecedor será desclassificado exclusivamente em relação ao item correspondente, mediante decisão fundamentada, sendo convocado o fornecedor provisoriamente classificado na posição subsequente, respeitada a ordem de classificação dos Projetos de Venda.

16.3.5. A convocação sucessiva continuará até que seja obtida amostra aprovada e definida a classificação final do respectivo item, assegurando-se a cada fornecedor convocado, quando necessário, o procedimento de saneamento ou complementação previsto no art. 35, § 8º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 17/2026.

16.3.6. A reprovação definitiva da amostra produzirá efeitos apenas sobre o item avaliado, salvo quando a irregularidade constatada comprometer as condições de habilitação, a regularidade documental ou a idoneidade do fornecedor em relação aos demais itens, hipótese em que deverão ser adotadas as providências administrativas cabíveis, mediante decisão fundamentada, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando aplicáveis.

16.3.7. O procedimento de saneamento ou complementação de amostras não poderá ser utilizado para modificar indevidamente as condições originalmente estabelecidas no Projeto de Venda, alterar a classificação dos fornecedores ou permitir o fornecimento de produtos incompatíveis com as especificações técnicas exigidas, devendo ser preservados os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, transparência e julgamento objetivo.

16.4. Critérios objetivos de avaliação técnica

16.4.1. As amostras serão examinadas pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE ou por comissão técnica formalmente designada, mediante formulário ou checklist previamente definido.

16.4.2. A avaliação utilizará o critério de **atendimento ou não atendimento**, considerando, conforme a natureza do produto:

a) correspondência com a descrição e as especificações técnicas do item;

b) integridade, limpeza e adequação da embalagem;

c) ausência de rasgos, furos, amassados, vazamentos, violações ou sinais de contaminação;

d) regularidade e legibilidade da rotulagem obrigatória;

e) identificação do fabricante ou produtor, lote, data de fabricação e prazo de validade;

f) peso, volume, quantidade, composição e unidade de fornecimento;

g) condições e temperatura de conservação;

h) registro, licença ou selo do serviço de inspeção competente, quando exigido;

i) características sensoriais próprias do alimento, incluindo aparência, cor, odor, textura e consistência;

j) sabor, somente quando a degustação for tecnicamente necessária e realizada em condições sanitárias seguras;

k) ausência de sujidades, insetos, corpos estranhos, deterioração ou alterações incompatíveis com o produto; e

l) adequação às preparações e aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico.

16.4.3. Não serão admitidos critérios genéricos, subjetivos ou não previstos no edital. A reprovação deverá indicar objetivamente a especificação descumprida e os elementos técnicos que fundamentaram a decisão.

16.4.4. A avaliação será registrada em laudo, relatório ou ata, contendo:

a) identificação do fornecedor e do item;

b) data e local da avaliação;

c) critérios examinados;

d) resultado de cada verificação;

e) conclusão pela aprovação ou reprovação; e

f) identificação e assinatura dos responsáveis pela análise.

16.4.5. Quando necessário à confirmação da qualidade ou da segurança do alimento, poderão ser solicitadas análises laboratoriais ou documentos técnicos complementares, desde que a exigência seja pertinente ao item, esteja prevista no edital e observe a legislação sanitária aplicável.

16.5. Verificação durante a execução contratual

16.5.1. A aprovação da amostra não dispensa o fornecedor do cumprimento integral das especificações durante a execução do contrato.

16.5.2. Os produtos entregues deverão manter o mesmo padrão de qualidade, composição, embalagem, rotulagem e características da amostra aprovada.

16.5.3. Todas as entregas serão submetidas à conferência quantitativa, documental e qualitativa pelos servidores responsáveis, podendo a Administração realizar inspeções adicionais e verificações por amostragem.

16.5.4. O recebimento dos produtos ocorrerá:

a) provisoriamente, mediante conferência inicial da entrega; e

b) definitivamente, após a confirmação de sua conformidade com as especificações técnicas e contratuais.

O objeto poderá ser rejeitado, total ou parcialmente, quando estiver em desacordo com as condições contratadas, conforme o art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

16.6. Não conformidade e substituição

16.6.1. Será recusado o produto que apresentar:

a) divergência em relação à amostra aprovada;

b) ausência ou irregularidade de rotulagem obrigatória;

c) prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo programado;

d) embalagem danificada, violada ou inadequada;

e) sinais de infestação, contaminação ou presença de corpos estranhos;

f) alteração de aparência, cor, odor, sabor, textura ou consistência;

g) peso, volume, composição ou especificação divergente;

h) temperatura inadequada; ou

i) ausência de comprovação sanitária, quando exigida.

16.6.2. O produto recusado deverá ser recolhido e substituído pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 48 horas contado da comunicação, ou em prazo inferior fixado pela fiscalização quando necessário para evitar prejuízo à execução do cardápio escolar.

16.6.3. As despesas de recolhimento, transporte, análise, substituição e nova entrega serão de responsabilidade do fornecedor.

16.6.4. A reincidência de não conformidades poderá acarretar a aplicação das sanções previstas no edital, no contrato e na Lei nº 14.133/2021, após processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.

17. DAS PENALIDADES

O fornecedor contratado será responsabilizado administrativamente pelo descumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, no Projeto de Venda, no contrato e nas ordens de fornecimento, observadas as disposições dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

A aplicação de qualquer sanção dependerá de processo administrativo regular, assegurados o contraditório, a ampla defesa, a proporcionalidade e a adequada fundamentação da decisão.

17.1. Infrações administrativas

Constituem infrações administrativas, entre outras previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

I – dar causa à inexecução parcial do contrato;

II – dar causa à inexecução parcial que provoque grave dano à Administração, ao funcionamento do serviço de alimentação escolar ou ao interesse coletivo;

III – dar causa à inexecução total do contrato;

IV – deixar de apresentar documento exigido no procedimento de seleção ou para a formalização da contratação;

V – não manter o Projeto de Venda, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e aceito pela Administração;

VI – recusar-se a celebrar o contrato ou deixar de apresentar a documentação exigida para a contratação, quando regularmente convocado;

VII – retardar injustificadamente a entrega dos alimentos ou a execução das obrigações assumidas;

VIII – apresentar declaração ou documentação falsa durante a Chamada Pública ou a execução contratual;

IX – fraudar o procedimento de seleção ou praticar ato fraudulento durante a execução do contrato;

X – comportar-se de modo inidôneo ou praticar fraude de qualquer natureza;

XI – praticar atos ilícitos com a finalidade de frustrar os objetivos da Chamada Pública; e

XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

Também poderão caracterizar infração, conforme sua natureza e gravidade, a entrega reiterada de alimentos em desconformidade, o fornecimento de produtos sem origem comprovada, a utilização de alimentos não provenientes dos agricultores indicados no Projeto de Venda, o descumprimento das regras de rastreabilidade, a ausência de substituição dos produtos recusados e a violação das exigências higiênico-sanitárias.

17.2. Sanções aplicáveis

Pelas infrações administrativas praticadas, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

I – advertência, exclusivamente quando houver inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa, calculada conforme os critérios e percentuais estabelecidos no edital e no contrato, não inferior a 0,5% nem superior a 30% do valor contratual, aplicável a qualquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021;

III – impedimento de licitar e contratar, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, aplicável às infrações previstas nos incisos II a VII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar penalidade mais grave, impedindo o sancionado de licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Cabedelo/PB; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, aplicável às infrações previstas nos incisos VIII a XII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, bem como às infrações previstas nos incisos II a VII do mesmo artigo quando sua gravidade justificar sanção mais rigorosa, impedindo o sancionado de licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos.

17.3. Critérios para aplicação das sanções

Na definição e na gradação da penalidade, a Administração considerará:

I – a natureza e a gravidade da infração;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos causados à Administração, às unidades escolares, aos estudantes ou à continuidade da alimentação escolar;

V – a vantagem obtida ou pretendida pelo infrator;

VI – a reincidência do fornecedor;

VII – a adoção de medidas destinadas à correção da irregularidade; e

VIII – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável.

A sanção deverá guardar proporcionalidade com a conduta praticada, com o prejuízo causado e com o grau de responsabilidade do fornecedor.

17.4. Processo administrativo e direito de defesa

17.4.1. A aplicação da sanção de multa será precedida de intimação do fornecedor, ao qual será assegurado o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, para apresentação de defesa.

17.4.2. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade dependerá da instauração de processo de responsabilização, conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis.

17.4.3. No processo de responsabilização, o fornecedor será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

17.4.4. A declaração de inidoneidade será precedida de análise jurídica e, no âmbito do Poder Executivo Municipal, será de competência exclusiva da Secretária Municipal de Educação, observadas as disposições da estrutura administrativa e da legislação municipal.

17.4.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

17.5. Multas e repercussões financeiras

17.5.1. Os percentuais, as hipóteses de incidência, a base de cálculo e os critérios de aplicação das multas moratórias e compensatórias deverão ser definidos no edital e na minuta contratual, observados os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

17.5.2. O valor da multa e das indenizações devidas poderá ser descontado dos pagamentos eventualmente devidos ao fornecedor.

17.5.3. Caso o valor da multa ou da indenização seja superior aos créditos existentes em favor do contratado, a diferença poderá ser descontada da garantia contratual, quando houver, ou cobrada administrativa ou judicialmente.

17.5.4. A aplicação das sanções não afasta a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração, nem impede a extinção do contrato e a adoção de outras medidas legalmente cabíveis.

17.6. Disposições finais

17.6.1. Nenhuma penalidade será aplicada automaticamente, devendo a Administração apurar a conduta, a responsabilidade do fornecedor e as circunstâncias do caso concreto.

17.6.2. A ocorrência de caso fortuito, força maior ou fato superveniente devidamente comprovado poderá afastar ou reduzir a responsabilidade do fornecedor, desde que a situação seja comunicada tempestivamente e aceita pela Administração.

17.6.3. As penalidades aplicadas serão registradas e divulgadas nos sistemas oficiais pertinentes, quando exigido pela legislação.

17.6.4. As disposições deste item deverão ser reproduzidas e detalhadas no edital e na minuta contratual, especialmente quanto às hipóteses, aos percentuais e à metodologia de cálculo das multas.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. A contratação será regida pelas disposições da Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, pela Lei nº 14.133/2021, pelo edital da Chamada Pública, pelo Projeto de Venda selecionado, por este Termo de Referência e pelo respectivo instrumento contratual.

18.2. Nos termos do art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, fica eleito o foro da sede da Administração, correspondente à Comarca de Cabedelo/PB, para dirimir as questões decorrentes da contratação, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas em lei.

18.3. No ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade da Administração comunicarão aos órgãos da administração tributária as características da despesa e os valores pagos, conforme determina o art. 146 da Lei nº 14.133/2021, observado o art. 63 da Lei nº 4.320/1964.

18.4. A Administração poderá, mediante decisão formal e devidamente motivada, suspender temporariamente a execução do fornecimento ou alterar o cronograma de entregas, total ou parcialmente, quando necessário ao interesse público, ao calendário escolar, à execução dos cardápios, à disponibilidade orçamentária ou à continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

18.4.1. A suspensão ou alteração deverá ser comunicada ao fornecedor com antecedência razoável, sempre que as circunstâncias permitirem, preservando-se:

I – o pagamento dos produtos efetivamente entregues e definitivamente recebidos;

II – o direito ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando comprovado o preenchimento dos requisitos legais;

III – a formalização das modificações contratuais cabíveis; e

IV – a adoção das medidas necessárias à manutenção do abastecimento da Rede Municipal de Ensino.

18.4.2. A suspensão de novas ordens de fornecimento não implicará pagamento por produtos não entregues, considerando que os quantitativos consignados neste Termo de Referência possuem natureza estimativa e serão demandados conforme a necessidade efetiva da Administração.

18.5. O fornecedor contratado responderá pelos danos causados diretamente ao Município de Cabedelo/PB ou a terceiros em razão da execução do contrato, inclusive por perdas, avarias, contaminações, fornecimento de alimentos impróprios para consumo, falhas no transporte ou descumprimento das condições higiênico-sanitárias.

18.5.1. A fiscalização e o acompanhamento realizados pela Administração não excluirão nem reduzirão a responsabilidade do fornecedor pelos danos decorrentes da execução contratual, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

18.5.2. O fornecedor será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, conforme o art. 121 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais responsabilidades previstas na legislação.

18.5.3. A responsabilidade do fornecedor não afastará eventual responsabilidade da Administração quando esta decorrer de conduta própria, de expressa determinação administrativa ou de hipótese especificamente prevista em lei.

18.6. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração de acordo com a legislação aplicável, os princípios que regem as contratações públicas, as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar e as condições estabelecidas no edital e no contrato.

18.7. Havendo divergência entre os documentos que integram a contratação, prevalecerão as disposições da legislação vigente e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, seguidas pelo edital, por este Termo de Referência, pelo Projeto de Venda selecionado e pelo instrumento contratual, observada a compatibilidade entre esses documentos.

Cabedelo – PB, 10 de novembro de 2026.

Marcella Caroline Figueiredo Ramos
Subgerente de Acompanhamento de Contratos
Matrícula nº 0411356

ANEXO – SEGREGAÇÃO FORMAL DOS RECURSOS

Para fins de execução da Chamada Pública da Agricultura Familiar 2026, os quantitativos serão custeados de forma segregada pelas seguintes fontes de recursos:

I – Fonte 15690000 – recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

II – Fonte 15001000 – recursos não vinculados de impostos – recursos próprios livres/ordinários

Os itens e respectivos quantitativos vinculados a cada fonte encontram-se discriminados na tabela abaixo, que integra o Termo de Referência para todos os fins.

Durante a execução, deverão ser observadas a segregação orçamentária e financeira das fontes, com emissão individualizada de empenhos e pagamentos, garantindo a rastreabilidade dos recursos e a adequada prestação de contas.

NPC
NÚCLEO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES DA SEDUC - CABEDELO

SEGREGAÇÃO FORMAL DOS RECURSOS – AGRICULTURA FAMILIAR 2026

Item	Descrição do objeto	Und.	Creche – Total	Escola – Total	Total – Qtd.	Total – PNAE	Total – Recurso próprio
1	ABACAXI	UND	3898	8186	12084	3721	8363
2	BANANA PRATA	KG	5290	4250	9540	2938	6602
3	BATATA DOCE	KG	1701	4552	6253	1927	4326
4	BETERRABA	KG	1560	910	2470	762	1708
5	BOLOS VARIADOS DE MACAXEIRA, BATATA DOCE, MILHO OU PÉ DE MOLEQUE	KG	1040	3354	4394	1353	3041
6	CARÁ	KG	2598	5514	8112	2498	5614
7	CEBOLA	KG	1048	3488	4536	1397	3139
8	CENOURA	KG	1248	4160	5408	1665	3743
9	CHUCHU	KG	390	4160	4550	1401	3149
10	COENTRO	MOL	2239	4656	6895	2123	4772
11	CEBOLINHA	MOL	1560	3640	5200	1602	3598
12	GOIABA "IN NATURA"	KG	572	780	1352	416	936
13	IOGURTE NATURAL SABOR MORANGO – 1 L	LT	9425	31439	40864	12584	28280
14	JERIMUM	KG	1015	4159	5174	1593	3581
15	MACAXEIRA DESCASCADA CONGELADA	KG	3253	8171	11424	3518	7906
16	MAMÃO FORMOSA DE PRIMEIRA	KG	1040	566	1606	495	1111
17	MANGA ROSA – IN NATURA	KG	634	684	1318	406	912
18	MELANCIA	KG	2819	3772	6591	2030	4561
19	PIMENTÃO VERDE	KG	0	1099	1099	338	761
20	POLPA DE FRUTA – ACEROLA	KG	3020	7930	10950	3372	7578
21	POLPA DE FRUTA – CAJU	KG	3900	5090	8990	2768	6222
22	POLPA DE FRUTA – GOIABA	KG	3100	5090	8190	2522	5668
23	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – 180 G	UND	1312	5499	6811	2097	4714
24	TOMATE "IN NATURA" MÉDIO	KG	1074	4138	5212	1605	3607
25	PESCADA AMARELA OU BRANCA, ISENTA DE ESPINHAS	KG	370	800	1170	360	810
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	KG	8476	19778	28254	8701	19553
27	MANTEIGA – EMBALAGEM 500 G	UND	5830	13604	19434	5986	13448
28	REPOLHO	UND	1365	3185	4550	1401	3149
29	COUVE	MAÇO	1365	3185	4550	1401	3149
30	FEIJÃO MACASSA	KG	2028	5812	7840	2414	5426

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
SECRETARIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO II
MODELO DE PROJETO DE VENDA

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

A relação complementar dos participantes integra este projeto e indicará nome completo, CPF, CAF Pessoa Física ou alternativa legal admitida, município/UF do cadastro, alimento, quantidade, preço e valor individual; os campos devem corresponder ao fornecimento proposto. Informar e comprovar os dados necessários à classificação territorial e ao RITS. Para grupo formal e EFR, anexar a anuência dos participantes na forma do item 9.1.5.

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 00002/2026						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO FORMAL						
1.Nome do Proponente			2.CNPJ			
3.Endereço		4.Município/UF				
5.E-mail		6.DDD/Fone				7.CEP
8.Nº CAF Jurídica		9.Banco	10.Agência Corrente		11.Conta Nº da Conta	
12.Nº de Associados		13.Nº de Associados de acordo com a Lei nº11.326/2006			14.Nº de Associados com CAF Física	
15.Nome do representante legal		16.CPF			17.DDD/Fone	
18.Endereço			19.Município/UF			
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1.Nome da Entidade			2.CNPJ			3.Município/UF
4.Endereço						5.DDD/Fone
6.Nome do representante e e-mail				7.CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço de Aquisição*			. Cronograma de Entrega dos Produtos.
			4.1. Unitário	4.2. Total		
OBS:*Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 00002/2026.						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
Local e Data		Assinatura do Representante do Grupo Formal			Fone/E-mail:	

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

A relação complementar dos participantes integra este projeto e indicará nome completo, CPF, CAF Pessoa Física ou alternativa legal admitida, município/UF do cadastro, alimento, quantidade, preço e valor individual; os campos devem corresponder ao fornecimento proposto. Informar e comprovar os dados necessários à classificação territorial e ao RITS.

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE							
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 00002/2026							
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES							
GRUPO INFORMAL							
1.Nome do Proponente				2.CPF			
3.Endereço				4.Município/UF			5.CEP
6.E-mail (quando houver)				7.Fone			
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não				9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10.E-mail/Fone	
II - FORNECEDORESPARTICIPANTES							
1.Nome do Agricultor Familiar		2.CPF		3.CAF / NIS, quando admitido	4.Banco	5.Nº Agência	6.Nº Conta Corrente
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC							
1.Nome da Entidade			2.CNPJ				3.Município
4.Endereço							5.DDD/Fone
6.Nome do representante e e-mail					7.CPF		
IV - RELAÇÃO DE FORNECEDORES EPRODUTOS							
1.Identificação do Agricultor(a) Familiar		2.Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição*/Unidade		6.ValorTotal
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
							Total agricultor
						Total do projeto	
OBS:*Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 00002/2026.							
V - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO							
1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5. ValorTotal por Produto		6.Cronograma de Entrega dos Produtos	
				Total do projeto:			
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.							
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal				Fone/E-mail: CPF:	
Local e Data:		Agricultores(as)Fornecedores(as)do Grupo Informal				Assinatura	

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 00002/2026					
I – IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR					
FORNECEDOR(A)INDIVIDUAL					
1.Nome do Proponente			2.CPF		
3.Endereço		4.Município/UF			5.CEP
6.Nº da CAF Física / NIS, quando admitido		7.DDD/Fone		8.E-mail (quando houver)	
9.Banco	10.Nº da Agência			11.Nº da Conta Corrente	

II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	

OBS:*Preço publicado no Edital da Chamada Pública nº 00002/2026.

III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço		Fone
Nome do Representante Legal		CPF

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF:

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
SECRETARIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO

CHAMADA PÚBLICA Nº 00002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 261022CP00002
CONTRATO N.º XXXXX/2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, CNPJ nº 09.012.493/0001-54, representada por ..., e ..., celebram este contrato decorrente da Chamada Pública nº 00002/2026, PA nº 322/2026, regido pela Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026 e, no que couber, Lei nº 14.133/2021, nos termos dos pareceres e decisões constantes dos autos.

CLÁUSULA PRIMEIRA:
Constitui objeto o fornecimento dos gêneros alimentícios e quantitativos selecionados no Projeto de Venda e discriminados no quadro contratual, para alimentação escolar da rede municipal, de acordo com o edital e o TR consolidado. Integram o instrumento o edital, TR, anexos técnicos e projeto selecionado, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:
O(A) CONTRATADO(A) compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE**,** conforme quantidades, especificações, periodicidade e valores estabelecidos na Cláusula Quarta deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:
O limite individual será de R$ 40.000,00 por agricultor familiar identificado pelo CAF Pessoa Física ou, na hipótese regulamentar, pelo CadÚnico, por ano civil e Entidade Executora. Os limites das organizações e os controles observarão o art. 38 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e o item 16.1 do edital. No mínimo 50% do valor adquirido de cada Unidade Familiar de Produção Agrária - UFPA identificada pelo CAF corresponderá a notas fiscais de venda emitidas em nome de mulher integrante da respectiva UFPA, com indicação do CPF. A mulher deverá constar no CAF como integrante da mão de obra da unidade, conforme art. 29, §§ 3º a 5º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

CLÁUSULA QUARTA:
Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R$...___ (..._).

a) O recebimento das mercadorias será documentado pelo Termo de Recebimento e pelas Notas Fiscais, na forma do TR. O registro identificará fornecedor, item, quantidade, data, conformidade e responsável, com discriminação da fonte de custeio, sem prejuízo do recebimento definitivo e dos prazos de liquidação e pagamento.

b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário R$	Valor total R$	Fonte

CLÁUSULA QUINTA:
As despesas serão custeadas pelas dotações da Secretaria Municipal de Educação, conforme classificação abaixo e documentação orçamentária do processo. A parcela municipal terá cobertura formalizada pelo órgão competente. Os empenhos e pagamentos serão individualizados por fonte, com prestação de contas do FNDE limitada à parcela federal.

Unidade orçamentária	02.090 - Secretaria Municipal de Educação
Função / subfunção / programa / ação	12 361 0011 2055 - Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar
Elemento de despesa	3.3.90.30.99 - Material de consumo
Fonte federal	15690000 - Outras Transferências de Recursos do FNDE/PNAE
Parcela municipal prevista no TR	15001000 - Recursos Não Vinculados de Impostos - Recursos próprios livres/ordinários: recursos próprios destinados à manutenção e desenvolvimento do ensino, que poderão complementar os valores do PNAE quando necessário.

CLÁUSULA SEXTA:
O recebimento definitivo será concluído em até 5 dias úteis; a liquidação, em até 10 dias úteis do recebimento definitivo e da apresentação completa da documentação; e o pagamento, em até 30 dias corridos da conclusão da liquidação, conforme o TR. O pagamento corresponderá ao fornecimento efetivamente aceito, com discriminação por fonte e transferência bancária conforme o item 11.5 do TR e o item 15.2 do edital, observada a titularidade do documento fiscal e da conta do beneficiário.

CLÁUSULA SÉTIMA:
Os preços são fixos e irreajustáveis por 1 ano contado de 20/10/2026, data do orçamento estimado que fundamenta os preços de aquisição, com reajuste pelo IPCA, ou índice oficial que o substitua, nos termos do TR. Havendo atraso de pagamento imputável à Administração, o valor devido será atualizado pela variação acumulada do IPCA entre o vencimento e o efetivo pagamento, calculada proporcionalmente aos dias de atraso, sem duplicidade de atualização. Eventuais juros moratórios observarão a legislação aplicável. Pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro serão decididos em até 30 dias do protocolo com a documentação necessária, admitida prorrogação motivada por igual período.

CLÁUSULA OITAVA:
A Administração manterá sob guarda os documentos de seleção, contratação, recebimento, notas fiscais, pagamentos e prestação de contas pelos prazos legais e regulamentares aplicáveis, disponíveis ao controle interno, CAE, FNDE e demais órgãos competentes.
Os agricultores e suas organizações poderão contratar terceiros exclusivamente para beneficiamento de alimentos de produção própria, assegurada a rastreabilidade da produção à entrega por notas fiscais de entrada e saída ou documentos equivalentes. Esses documentos serão guardados pelo fornecedor por cinco anos da emissão do documento fiscal destinado à Entidade Executora. Grupos formais e EFR

guardarão termos de anuência, comprovantes de entrega, documentos fiscais e comprovantes de repasse por cinco anos contados da prestação de contas do contrato.

CLÁUSULA NONA:
É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:
O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
c) fiscalizar a execução do contrato;
d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Alterações e extinção observarão os pressupostos legais, a motivação, o contraditório e a recomposição devida, quando cabível. Não haverá majoração automática da remuneração sem demonstração e formalização do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:
Aplicam-se as infrações, sanções, percentuais e bases de cálculo do capítulo 18 do edital, integrante deste contrato. A multa aplicada após processo administrativo regular poderá ser descontada de créditos ou cobrada administrativa ou judicialmente, observados o contraditório, os recursos próprios e seus efeitos legais.

I. Constituem infrações as condutas descritas no item 17 do TR e no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, incluindo inexecução, atraso injustificado, recusa em contratar, falsidade e fraude. Aplicam-se advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, conforme os pressupostos, competências e procedimentos dos arts. 155 a 163 da mesma Lei.
II. O atraso injustificado sujeita o contratado à multa moratória de 0,1% por dia de atraso sobre o valor da parcela vencida e não entregue, limitada a 10% do valor dessa parcela. O termo inicial será o primeiro dia posterior ao prazo de entrega ou substituição regularmente fixado. Atraso superior a 10 dias poderá caracterizar inexecução da obrigação, mediante decisão motivada, considerada sua repercussão no abastecimento escolar.
III. A multa compensatória será calculada sobre o valor total do contrato, nos seguintes percentuais: 0,5% por inexecução parcial sem grave dano; 5% por inexecução parcial com grave dano ou pelas infrações dos incisos IV a VII do art. 155; 20% por inexecução total; e 20% pelas infrações dos incisos VIII a XII do art. 155. A advertência será aplicada exclusivamente à inexecução parcial quando suficiente, sem multa compensatória nessa hipótese. A decisão considerará os critérios do art. 156, § 1º, inclusive gravidade, danos, circunstâncias e proporcionalidade.
IV. Não haverá dupla multa pelo mesmo fato. A multa moratória poderá ser convertida em compensatória, com abatimento do valor já exigido pela mesma ocorrência. A multa compensatória observará os limites de 0,5% a 30% do valor contratual. A aplicação de multa poderá ser cumulada com as demais sanções legalmente cabíveis e não afasta a reparação do dano.
V. Nenhuma sanção será aplicada automaticamente. Serão assegurados intimação, contraditório, ampla defesa, decisão motivada e recursos próprios. A multa somente será descontada ou cobrada após o procedimento regular, observado o efeito suspensivo legal dos recursos. Serão respeitadas as competências legais e municipais para cada penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:
A execução será acompanhada por gestor e fiscal formalmente designados pela SEDUC antes do início do fornecimento, com identificação do ato nos autos e registro das entregas e ocorrências. O CAE exercerá o controle social, sem substituir as responsabilidades do fiscal e do gestor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:
O contrato rege-se pela Chamada Pública nº 00002/2026, Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17, de 22 de outubro de 2026, demais normas aplicáveis e, no que couber, Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:
As alterações observarão os arts. 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicáveis, com justificativa, limites legais, cobertura orçamentária e formalização prévia à execução alterada, ressalvadas as hipóteses legais. O acordo das partes não dispensa os requisitos de validade.
A substituição de um alimento por outro será excepcional, quando necessária à execução ou em razão da variabilidade sazonal decorrente de eventos climáticos adversos. Exige pedido justificado do fornecedor, alimento do mesmo grupo alimentar e características nutricionais equivalentes ou semelhantes, parecer técnico favorável e aprovação prévia do nutricionista responsável pelo PNAE, acompanhamento do CAE e registro do pedido, parecer e substituição nos autos. A nota fiscal discriminará o alimento efetivamente entregue. Serão preservadas as condições financeiras do TR, sem alteração informal do objeto ou do preço.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:
As comunicações serão escritas, por protocolo ou meio eletrônico com comprovação de envio e recebimento, nos endereços indicados no contrato. Decisões sujeitas a intimação observarão os requisitos legais e editalícios.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:
A extinção ocorrerá nas hipóteses e pelo procedimento legalmente cabíveis, com motivação e garantia do contraditório e da ampla defesa. Não haverá extinção automática e sem comunicação pela simples alegação de descumprimento.

a) por acordo entre as partes;
b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:
A vigência inicial será de 12 meses contados da assinatura, de ... a .... Por se tratar de fornecimento contínuo, admite-se prorrogação sucessiva até o limite de 10 anos, nos termos do item 1.1 do TR e do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa formal, cobertura orçamentária, atesto da autoridade competente sobre a vantagem das condições e dos preços e formalização tempestiva, observadas as demais condições do TR. Não haverá prorrogação automática.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:
É competente o Foro da Comarca de Cabedelo – PB para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.
As partes assinam este instrumento, admitida assinatura eletrônica válida, com a identificação dos representantes e das testemunhas quando exigíveis.

Cabedelo-PB, de de .

.....

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

.....

CONTRATADA (Grupo Formal)

.....

SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TESTEMUNHAS:

1.....

2.....

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CABEDELO
SECRETARIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IV – REGISTRO DA AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Fornecedor: _____ CAF/CNPJ/CPF: _____
Item e produto: _____ Lote: _____
Data e horário: _____ Responsável técnico: _____

Critério do TR	Referência de aceitação	Resultado e evidência
Correspondência do produto	Descrição, composição e unidade constantes da especificação do item.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Embalagem	Integridade, limpeza e adequação ao produto.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Identificação e rótulo	Informações obrigatórias, fabricante/produtor, lote, fabricação e validade.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Peso, volume e composição	Especificação do item e tolerâncias legais aplicáveis.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Conservação e temperatura	Especificação, rotulagem e legislação sanitária aplicável; registrar temperatura quando exigível.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Regularidade sanitária	Registro, licença ou selo de inspeção exigível para o produto.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Características sensoriais	Aparência, cor, odor, textura, consistência e ausência de deterioração ou corpos estranhos; sabor somente quando necessário e seguro.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____
Adequação ao cardápio	Condições do produto para as preparações previstas pelo responsável técnico.	( ) Atende ( ) Não atende ( ) Não aplicável Evidência: _____

Conclusão: ( ) Aprovada ( ) Reprovada ( ) Diligência/regularização cabível.
Fundamentação e requisito descumprido, se houver: _____
Identificação e assinatura dos responsáveis: _____