



CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026

Chamada Pública n.º 01/2026, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A MERENDA ESCOLAR** conforme a Lei 11.947/09, Resolução CD/FNDE nº 26/13, Resolução CD/FNDE nº 04/15 e Resolução CD/FNDE nº 03/25.

O Setor de Licitações de Anadia/AL, representado neste ato pela Agente de Contratação, **Joana Marques Tenório**, no uso de suas prerrogativas legais e, considerando o disposto na Lei 11.947/09, Resolução CD/FNDE nº 26/13, Resolução CD/FNDE nº 04/15 e Resolução CD/FNDE nº 03/25, vem realizar Chamada Pública para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A MERENDA ESCOLAR**, destinado ao atendimento a Secretaria Municipal de Educação, durante o período de 12 (doze) meses. Os interessados (**Únicos e Exclusivamente Fornecedores Individuais**) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **27 de abril de 2026, até às 17:00 horas**, na sede do Setor de Licitação de Anadia/AL - CPL, localizado no prédio da Prefeitura Municipal, sediado na Avenida Moreira Lima, Nº 13, 1º andar, na cidade de Anadia/AL.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A MERENDA ESCOLAR**, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	7.500	Kg	ABACAXI - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Peso médio: 1,5 Kg.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



2	6.000	Kg	ABÓBORA DE LEITE - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Unidade com peso médio de 1,5 Kg.
3	4.000	Kg	ALFACE AMERICANA - 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitos e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso médio de 300g.
4	1.500	Kg	ALFACE LISA - 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitos e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço com peso médio de 300g.
5	800	Kg	ALHO - As cabeças deverão ser redondas, firmes e cheias, com a parte exterior intacta e sem manchas. Os dentes devem ser firmes, graúdos e unidos. Peso médio 70g.
6	400	Kg	BANANA COMPRIDA OU DA TERRA - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Peso médio: 150g
7	13.000	Kg	BANANA PRATA - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



8	12.000	Kg	BATATA DOCE - Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio por unidade: 300g.
9	6.300	Kg	BATATA INGLESA - selecionada, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Tamanho médio 80g.
10	2.000	Kg	BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR - de 1ª qualidade, SEM AÇÚCAR, com sabor de banana. Ingredientes base: aveia, ovos e fermento biológico. Deve possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços, com vencimento de 3 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem: plástica transparente, atóxica e resistente, assado em forma com furo no meio com PESO 1 Kg . O produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.
11	4.000	Kg	BOLO TRADICIONAL. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento. Sem conservantes. Deve possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços, com vencimento de 3 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem: plástica transparente, atóxica e resistente, assado em forma com furo no meio com PESO 1 Kg . O produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.
12	2.500	Kg	BOLO DE MACAXEIRA - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, ovos, açúcar, leite em pó, macaxeira, margarina e fermento. Deve possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços, com vencimento de 3 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem: plástica transparente, atóxica e resistente, assado em forma com furo no meio com PESO 1 Kg . O produto deve



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



			possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.
13	1.000	Kg	BOLO DE MILHO - Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, ovos, açúcar, leite em pó, milho, margarina e fermento. Deve possuir massa leve, sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, sem queimaduras, sem estar amassados, achatados ou quebradiços, com vencimento de 3 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Embalagem: plástica transparente, atóxica e resistente, assado em forma com furo no meio com PESO 1 Kg . O produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.
14	5.800	Kg	CEBOLA BRANCA - Devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos, odor, cor e sabor estranhos. Peso médio por unidade: 140g.
15	5.000	Kg	CENOURA - Deve proceder de espécie genuína e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte. Peso médio por unidade 190 g.
			CHUCHU - Deve proceder de espécie genuína e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



16	3.000	Kg	física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte. Peso médio por unidade 350 g.
17	300	Kg	COCO RALADO - de primeira qualidade, sem a presença de cascas, sujidades, parasitas e larvas. Entregue em embalagem transparente a vácuo em pacotes de 1 KG . Deve conter na embalagem identificação de fabricação, fornecedor e data de validade. Serão verificadas as condições de transporte térmico do produto como pré-requisito para entrega. Será necessário alvará da Vigilância Sanitária do município de origem, comprovando condições higiênico sanitárias para manipulação desse alimento.
18	600	Kg	COENTRO - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
19	700	Pacote de 01 Kg	GOMA DE TAPIOCA - goma pronta para tapioca, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses. Com informação nutricional. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Embalagem: pacotes de 01 Kg
20	600	Kg	COUVE FOLHA - Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



21	4.000	Kg	GOIABA- in natura, deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 150g
22	13.000	Kg	LARANJA PÊRA - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Peso médio 180g.
23	2.000	Kg	LARANJA LIMA - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Peso médio 180g.
24	4.000	Garrafa 500mL	LEITE DE COCO - pasteurizado, homogeneizado. Composição: extrato de amêndoa de coco diluído para 25% de lipídios, caborximetilcelulose, benzoato de sódio e metabissulfito de sódio. Embalagem: garrafa de 500mL , resistente, com transparência e incolor, atóxica, sem perder a sua integralidade, identificando o fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. Marca de boa qualidade, reconhecida no mercado.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



25	12.000	Kg	MACAXEIRA - in natura, casca lisa. Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada; apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas.
26	5.000	Kg	MAMÃO HAWAII - in natura. Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.
27	8.000	Kg	MANGA TOMMY - in natura. Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.
28	500	Kg	MARACUJÁ - Apresentando cor uniforme, com polpa firme, compacta e intacta. Isento de sinais de enrugamento. Isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.
29	25.000	Kg	MELANCIA - Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com polpa de coloração vermelha e aparência macia; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



			biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Tamanho médio 10Kg.
30	3.500	UND	MILHO EM ESPIGAS - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens).
31	6.000	Bandeja	OVOS DE GALINHA - tipo branco, tamanho médio, pesando no mínimo 50g, a casca deve apresentar-se áspera, porosa, fosca, seca e limpa, não deve conter rachaduras. Prazo de validade mínimo de 30 dias da data de entrega e carimbo do SIF ou SIE de acordo com as normas do Ministério da Agricultura. Embalagem: bandejas com 30 und.
32	1.500	Kg	PIMENTÃO - in natura, procedente de espécie genuína e sã. Obedecer às seguintes condições: ser fresca e sã, ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens). Tamanho médio 55g.
33	3.000	Kg	POLPA DE FRUTA ACEROLA - Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



			armazenamento. Transporte: carro refrigerado.
34	2.500	Kg	POLPA DE FRUTA CAJU - Ingredientes: Caju. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Transporte: carro refrigerado.
35	2.500	Kg	POLPA DE FRUTA GOIABA - Ingredientes: Goiaba. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Transporte: carro refrigerado.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANADIA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO



36	2.500	Kg	POLPA DE FRUTA MANGA - Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Transporte: carro refrigerado.
37	2.500	Kg	POLPA DE FRUTA UVA - Ingredientes: Uva. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével; deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e fechado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas, durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Transporte: carro refrigerado.
38	5.000	Kg	TOMATE - Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria; terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; estarem isentos de



			substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 120g.
--	--	--	---

2. FONTE DE RECURSO

Órgão: 05- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade: 0002- SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO

Projeto/Atividade: 12.122.0001.4001 – MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12.306.0002.4004 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR-PNAE-AEE

12.306.0002.4005 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE-EJA

12.306.0002.4006 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE – ENSINO FUNDAMENTAL

12.306.0002.4007 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE – CRECHE

12.306.0002.4008 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PNAE – PRÉ/ESCOLA

12.361.0002.4010 – QUOTA MUNICIPAL DO SALÁRIO EDUCAÇÃO – QSE

Elemento de Despesa: 3.3.3.9.0.30.00.00.00.0000 – MATERIAL DE CONSUMO

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma única e exclusiva em Fornecedores Individuais, de acordo com as Lei 11.947/09, Resolução CD/FNDE nº 26/13, Resolução CD/FNDE nº 04/15 e Resolução CD/FNDE nº 03/25.

4. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso: Registro dos produtos quando forem obrigatórios, pelo Serviço de



Inspeção Municipal - SIM, Serviço de Inspeção Estadual - SIE e Serviço de Inspeção Federal - SIF;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

5.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, conforme Anexo - modelo de projeto de venda.

5.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata no dia do término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 10 (Dez) dias, após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (Cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelas Lei 11.947/09, Resolução CD/FNDE nº 26/13, Resolução CD/FNDE nº 04/15 e Resolução CD/FNDE nº 03/25.

5.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor, quando se tratar de Fornecedor Individual.

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos, constatada na abertura dos envelopes, poderá ser concedida abertura de prazo para sua regularização de, até 03 (Três) dias, conforme análise do Agente de Contratação.

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado e grupo de propostas do País.

6.2. Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II – os fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e o do País.

III – o fornecedor do Estado terá prioridade sobre o do País.

6.3. Em cada grupo de agricultores, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II - os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

6.4. Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização, citados nos itens 6.1 e 6.2.

6.5. Serão considerados Agricultores de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que estejam identificados na(s) DAP(s).

6.6. No caso de empate, os Agricultores de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade.

6.8. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.9. Caso o Agricultor Familiar não disponha do quantitativo total do item vencido por ele, poderá o item ser dividido em mais de um agricultor.

7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. Para os classificados, as amostras dos produtos deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Anadia/AL, no prazo de até 48 (Quarenta e oito) horas, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido.

8. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, conforme o cronograma previsto no contrato de venda, pelo período em que compreende a entrega, na qual se atestará o seu recebimento.

9. PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado conforme cronograma de entrega, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada a antecipação de pagamento para cada faturamento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS



10.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no horário de 09 às 13h, de segunda a sexta-feira no Setor de Licitações de Anadia/AL, localizada no prédio da Prefeitura Municipal, sediado na Avenida Moreira Lima, Nº 13, 1º andar, na cidade de Anadia/AL, ou por e-mail: cpl.anadia@gmail.com.

10.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

10.3. Conforme o Art. 39 da Resolução FNDE/CD nº 21/2021, o limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

10.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada por meio de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Merenda Escolar, que estabelecerá, com clareza e precisão, as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 14.133/21.

Anadia/AL, 10 de Abril de 2026.

Joana Marques Tenório

Agente de Contratação

Portaria sob nº 268/2025