

EDITAL - CHAMADA PÚBLICA Nº 05.001/2025 - CHP

Chamada Pública Nº 05.001/2025 - CHP, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020; Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Art.79 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

A Prefeitura Municipal de Guaiúba, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Pedro Augusto, 53 – Centro, Guaiúba/CE, 61.890-000, inscrita no CNPJ sob nº 12.359.535/0001-32, através da Secretaria Municipal de Educação e Desporto, considerando o disposto no art. 14, da Lei nº 11.947/2009, resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020, Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Art.79 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, vem realizar Chamada Pública para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA-CE.** Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda até o dia **14 de janeiro de 2026, às 14h00min**, na sala da Comissão Permanente de Licitação, localizada à Rua Pedro Augusto, 53 – Centro, Guaiúba/CE, 61.890-000 ou através do e-mail: licitacao@guaiuba.ce.gov.br.

ANEXOS:

Anexo I: Relação das Unidades Escolares e Endereços

Anexo II: Termo de Referência

Anexo III: Modelo Proposto de Contrato de Venda

Anexo IV: Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar Para Alimentação Escolar – PNAE

Anexo IV – 1: Modelo Proposto para os Grupos Formais

Anexo IV- 2: Modelo Proposto para os Grupos Informais

Anexo IV – 3: Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

Anexo V: Declaração de Responsabilidade pelo Controle do Atendimento do Limite Individual de Venda dos Cooperados/Associados (Grupos Formais)

Anexo VI: Modelo de Declaração do Agricultor Familiar – Produção Própria Grupos Formais - Declaração de Produção Própria

Anexo VII: Modelo de Declaração do Agricultor Familiar – Produção Própria para Grupos Informais ou Fornecedores Individuais - Declaração de Produção Própria.

1. OBJETO



O objeto da presente Chamada Pública é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA-CE**, conforme especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA constante do anexo I do presente edital.

2. FONTE DE RECURSO / DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: 0501. 12 306 0023 2.020 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil; 0501. 12 306 0023 2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – PNAE Ens. Fundamental; 0501. 12 306 0023 2.022 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – PNAE EJA; Elemento de despesas 3.3.90.30.00 – Material de Consumo; Fonte de recursos 1500100100 – Receita de Imposto e Transferência da Educação; 1552000000 – Transferência do recurso do PNAE; 1550000000 - Transferência do Salário Educação.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 29 ao 39 da Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020.

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

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal 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 de cada 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 de todos os agricultores participantes;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo IV** (modelo da Resolução FNDE n.º 06/2020).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, no mesmo dia, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado até 02 (dois) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução o FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar, fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.



4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 03 (três) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAP's Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

5.2. Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

III - O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV - O grupo de projetos de fornecedores do estado tem prioridade sobre o do país;

5.3. Em cada grupo de projetos, deve-se observar 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;

a) Para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III - Os Grupos Formais, sobre os Grupos Informais, e estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamenta a DAP);

a) No caso de empate entre Grupos Formais, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados / cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

IV – Caso a EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos nos itens 5.1 e 5.2.

6. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QUANT.	LOCAL DA ENTREGA	PERIODICIDADE DA ENTREGA
01	ALFACE LISA , 1ª qualidade, fresco, íntegro, limpo e sadio. Sem sinais de murchamento, apodrecimento, manchas, cortes, pragas ou resíduos de terra excessivos. Folhas firmes, crocantes, de coloração verde característico. Isento de odores e sabores estranhos. Livre de substâncias tóxicas, sujidades, insetos ou materiais terrosos. Produzido preferencialmente em sistema de cultivo agroecológico ou orgânico, sempre que disponível. Cabeças de tamanho médio a grande, compactas, firmes, pesando em média de 200 g a 600 g cada unidade. Uniformidade no lote, respeitando variações naturais da produção familiar. Manter cadeia de conservação adequada até a entrega à unidade escolar. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais).	KG	1600	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
02	ALHO EM CABEÇA , 1ª qualidade, proveniente da agricultura familiar, atendendo às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE). O produto deverá ser fresco, limpo, inteiro, seco, isento de brotações, sujidades, umidade excessiva, partes murchas, amassadas ou danificadas, livre de pragas, larvas, ovos e resíduos de agrotóxicos, apresentando coloração e odor característicos da espécie. As cabeças de alho deverão estar uniformes, firmes e consistentes, com bulbos íntegros, não desfolhados, apresentando-se em embalagem adequada, resistente, limpa e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento.	KG	2340	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
03	BANANA PRATA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade,	KG	10740	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE,	SEMANALMENTE



	parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA.			sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	
04	BATATA INGLESA , 1ª qualidade e sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. Não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.	KG	4420	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
05	BETERRABA , 1ª qualidade, nacional, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 30,0 a 50,0mm, pequena e uniforme, sem defeitos como dano profundo, murcho, passado e podridão; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.	KG	1340	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
06	BOLO FOFO CASEIRO , 1ª qualidade, mínimo de 800g a 1kg cada unidade, de sabores variados: milho, batata doce, macaxeira e laranja. Com quantidade de açúcar reduzido em 50%. Sem bolores ou características diferentes do produto, ingredientes: farinha de trigo com fermento, ovo, leite, açúcar, margarina, com embalagem em plástico com tampa, identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	3940	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
07	CEBOLA BRANCA , 1ª qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. quanto as características microbiológicas.	KG	5300	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE

08	CENOURA , 1ª qualidade, fresca, sem folhas e brotação, com tamanho médio, pesando entre 100 a 180 gramas a unidade. Deverá apresentar formato cilíndrico com ponta arredondada, casca de coloração laranja escura, pele lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e de consistência firme, sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitada cenoura com presença de brotos, deterioração e rachaduras, desidratada (murcha), aspecto envelhecido, coloração esverdeada e de tamanho abaixo do solicitado.	KG	5860	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
09	CHEIRO VERDE , 1ª qualidade, produto de primeira qualidade, composto por coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L.) e cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L.), apresentados em pares frescos, inteiros, limpos e isentos de sujidades, parasitas, larvas, partes murchas, amareladas ou deterioradas. Deve possuir odor e coloração característicos da espécie, estar livre de umidade excessiva, matérias estranhas e resíduos de defensivos agrícolas, sendo próprio para o consumo humano e adequado ao uso na alimentação escolar,	PAR	4780	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
10	MACAXEIRA IN NATURA , 1ª qualidade, Raízes inteiras, frescas, firmes, sem sinais de brotação, sem podridão, rachaduras, cortes, picadas de insetos ou deterioração; ausência de sujidades, resíduos de solo em excesso, pedras, restos vegetais, corpos estranhos ou qualquer contaminante físico, químico ou biológico; coloração uniforme, sem manchas escuras ou amareladas anormais; casca íntegra, sem cortes profundos que comprometam a polpa; polpa branca ou amarelada (variedade de mesa), firme, sem sinais de fermentação; produto livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente; peso médio de 40 a 60 g de peso, garantindo uniformidade no lote; Umidade adequada, garantindo aspecto fresco e próprio para consumo. Produto deve ser entregue limpo, fresco e em perfeitas condições higiênico-sanitárias	KG	6420	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
11	MAMÃO FORMOSA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais). Cumprir o disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE/PNAE para aquisição de gêneros da agricultura familiar. Seguir boas práticas agrícolas e de colheita, conforme orientações do MAPA e órgãos de assistência técnica. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada limpas e em bom estado de conservação.	KG	9500	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE

12	MELÃO JAPONÊS , 1ª qualidade, frescos, íntegros, limpos e de primeira qualidade. Sem rachaduras, cortes, amassamentos, manchas profundas ou presença de fungos. Livre de resíduos de agrotóxicos, parasitas, insetos ou corpos estranhos. Casca com coloração uniforme e firme, de acordo com a variedade. Polpa firme, suculenta e com sabor característico da variedade. Isento de odores estranhos, sabor alterado ou sinais de fermentação. Frutos médios a grandes, com peso entre 500g a 2,0 kg cada (dependendo da variedade ofertada) Uniformidade no lote, respeitando as características da produção familiar. Prazo de consumo: até 10 (dez) dias após a colheita, se mantido em local fresco, ventilado e protegido do sol. Quando armazenado em temperatura controlada (10 a 15 °C), pode manter qualidade por até 15 (quinze) dias.	KG	12300	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
13	PÃO FRANCÊS , 1ª qualidade, produto fresco, fabricado no máximo 24 horas antes da entrega. Livre de corantes, aromatizantes artificiais e conservantes químicos. Ingredientes básicos: farinha de trigo (preferencialmente enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação), fermento biológico, sal, água, óleo vegetal ou manteiga. Peso médio por unidade: 50g cada unidade. Aparência: pão com cor e formato uniformes, casca íntegra e crocante. Odor e sabor característicos, sem indícios de fermentação inadequada, mofo ou rancificação. Textura adequada, massa macia e leve. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e apropriado para contato com alimentos, devidamente fechado. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto; nome fornecedor; data de fabricação e validade, ingredientes e peso líquido. Prazo de validade máximo: 3 (três) dias após a fabricação, desde que mantido em local fresco e arejado.	UND	126480	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
14	PIMENTÃO VERDE , 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio e coloração verde uniforme, apresentando superfície lisa, firme e brilhante, sem rachaduras, amassamentos, manchas, podridões, parasitas ou larvas. Deve estar livre de sujidades, umidade excessiva, substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, transporte e armazenamento sem prejuízo à sua integridade e qualidade. Produto próprio para o consumo humano, em conformidade com as exigências do FNDE e legislações sanitárias vigentes.	KG	1780	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
15	POLPA DE FRUTA , 1ª qualidade, congelada, 100% de fruta, sabores variados, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, pacote com 1kg. Entregar na data estabelecida pelo setor responsável, com devidas informações no rótulo: nome do produto, peso, nome do produtor, DAP, localidade, data de fabricação e data de validade e informações nutricionais. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas, acondicionado em embalagem plástica de polietileno hermeticamente fechada, impermeável, atóxica e resistente.	KG	25860	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE

16	REPOLHO BRANCO/VERDE , 1ª qualidade in natura, inteiro, fresco, proveniente da agricultura familiar, apresentando-se limpo, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odores e sabores estranhos. Deve possuir coloração característica da variedade (verde-claro a verde-escuro), ser compacto e firme, sem amassados, murchas, brotados, queimados, amarelados ou com sinais de deterioração.	KG	1600	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
17	TAPIOCA , 1ª qualidade, em porções de 100g por aluno, redonda, pronta para consumo imediato. Com sabor característico, livre de impurezas, sem bolores, manchas ou características diferentes do produto. Ingredientes: fécula de mandioca (goma de tapioca) hidratada ou seca para hidratar, água potável. Opcional: sal em quantidade reduzida (quando solicitado em cardápio). Apresentação/embalagem: acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, limpa, íntegra e resistente, devidamente lacrada. Deve conter identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e instruções de conservação. Armazenamento e conservação: local fresco, arejado, livre de umidade e contaminantes, ou sob refrigeração quando necessário, conforme indicado pelo fabricante/fornecedor. Qualidade: produto deve apresentar textura adequada, sabor característico, aroma agradável, livre de contaminantes e matérias estranhas.	UND	33680	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE
18	TOMATE , 1ª em início de maturação. Fresco. atingir o grau máximo ao tamanho (grauído, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não conterem substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. estarem livres de resíduos e fertilizantes, deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	KG	2320	Almoxarifado Central, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº402 – Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min.	SEMANALMENTE

7. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 10 (dez) dias após a última entrega do mês, através de ordem bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no seguinte local:

a) Sala da Comissão de Licitação – Rua Pedro Augusto, 53 – Centro, Guaiúba/CE, 61.890-000.

8.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.



Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na Chamada Pública de compra, e alterado quando ocorrer à necessidade de substituição de produtos, mediante aceite do contratante e devida comprovação dos preços de referência.

8.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EE;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica);

8.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um **Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação 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 I – Da formalização dos Contratos, do Título III, da Lei nº 14.133/2021.

Guaiúba/CE, 12 de dezembro de 2025.

José Mailton Araújo Nocrato
Secretário de Educação e Desporto

ANEXO I

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E ENDEREÇOS

ITEM	ESCOLA	ENDEREÇO
01	E.E.B.M. HILDA FRADIQUE ACCIOLY	RUA: RAIMUNDO BANDEIRA TORRES, S/N. BAIRRO: PINHEIRO – SEDE.
02	E.E.B.M. VILA BELA	TAMBOATÁ
03	E.E.B.M. MANUEL BALTAZAR DE FREITAS	RUA: LEIRIA DE ANDRADE, Nº 409. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
04	E.E.B.M. JOSÉ CABRAL DE ARAÚJO	RUA: PEDRO AUGUSTO, Nº91. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
05	E.E.B.M. SANTO ANTONIO	RUA: JOAQUIM DIAS DA CUNHA, S/N. BAIRRO: FRANCISCO RODRIGUES RAMOS – SEDE.
06	CENTRO EDUCACIONAL DE ARTE E CULTURA PORTAL DA SERRA - CEARC	RUA: RAIMUNDO BANDEIRA TORRES, S/N. BAIRRO: PINHEIRO – SEDE.
07	CEI JOSE TEOGENES DIÓGENES	RUA: TELMO DIOGENES, S/N. BAIRRO: SANTO ANTONIO – SEDE.
08	CRECHE WALQUIRIA BARBOSA DE ARAUJO	RUA: ANANIAS DA CUNHA, S/N. BAIRRO: 17 DE MARÇO – SEDE.
09	CEI RAIMUNDO BANDEIRA TORRES	RUA: 02, S/N. BAIRRO: SÃO JOSÉ – SEDE.
10	CEI MARIA CAVALCANTE TEIXEIRA	RUA: MARIA DO CARMO, S/N. BAIRRO: HELDER BEZERRA – SEDE.
11	CRECHE MARIA HELENA ACCIOLY MARÇAL	RUA: RODOLFO TEOFILIO, S/N. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
12	E.E.B.M. JOSÉ VIEIRA MARTINS	CE-060 - MATA FRESCA.
13	E.E.B.M. MARIA DE LOURDES PEREIRA	RUA: JOSÉ DE CASTRO PEREIRA Nº903 – BAÚ.
14	E.E.B.M. JOSÉ MARIA DE CASTRO	LOCALIDADE: FAZENDA LIMEIRA – BAÚ.
15	CEI JONAS ACCIOLY PINHEIRO	CONJUNTO SANTO EXPEDITO. RUA: D, Nº 01- PARRONCA-BAÚ.
16	EMEI ÁGUA VERDE	RUA: MONICA HONORATO Nº 17 - ÁGUA VERDE.
17	E.E.B.M. MARIA ALZENIRA RIBEIRO	RUA: JOÃO BRITO DE SOUZA FILHO Nº 44 – ÁGUA VERDE.
18	E.E.B.M. SÃO FRANCISCO	RUA: PEDRO MARTINS, S/N - ÁGUA VERDE.
19	E.E.B.M. FRANCISCO BANDEIRA TORRES	RUA: OTAVIO MOREIRA, Nº 047 - ÁGUA VERDE.
20	E.E.B.M. FRANCISCO PEREIRA DE ANDRADE	RUA: LUIZ PEREIRA DE ANDRADE, S/N – ITACIMA.
21	E.E.B.M. MARIA CAVALCANTE LEITE	LOCALIDADE BOM PRINCIPIO – ITACIMA.
22	CEI DEODORO VALENTIM MAIA	RUA: GUILHERME PEREIRA – ITACIMA.
23	E.E.B.M. FRANCISCO ALVES SALDANHA	CARRAPATEIRA
24	E.E.B.M. MANUEL XAVIER PIRES	DOURADO
25	E.E.B.M. FRANCISCO MONTEIRO FILHO	RUA: NUCLEO COLONIAL PIO XII - SÃO JERONIMO
26	CEI MARIA JOSÉ SOUSA E SILVA	RUA: LEIRIA DE ANDRADE, S/N - SÃO JERÔNIMO.



ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta Chamada Pública a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍÚBA-CE.**

2. OBJETIVO

2.1 O presente processo de Chamada Pública - Tipo Edital vem fomentar no âmbito do PNAE o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF), por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A Prefeitura de Guaiúba vem a público para a realização de processo administrativo na modalidade de Chamada Pública tipo Edital, para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o exercício do ano 2026.

Conforme o Artigo 4º da Lei nº 11.947, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito de que sejam respeitadas as diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontram em estado de vulnerabilidade social.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE, como a extensão do programa para toda a rede pública de educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas e de jovens e adultos, e a garantia de que 45% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar.

De acordo com o Artigo 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.



§ 1º - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

4. DO FUNDAMENTO LEGAL

4.1 A presente Chamada Pública reger-se-á pelas disposições contidas no §1º do art. 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020; Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Art.79 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos do FNDE/PNAE: Dotação Orçamentária: 12.306.0023.2.020 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil / 12.306.0023.2.021 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – PNAE Ens. Fundamental / 12.306.0023.2.022 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – PNAE EJA - Elemento de Despesas: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo. Fonte de Recursos: 1500100100 – Receita de Imposto e Transferência da Educação / 1552000000 – Transferência do recurso do PNAE / 1550000000 - Transferência do Salário Educação.

6. DA FORMALIZAÇÃO, VIGÊNCIA DO CONTRATO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 O Contrato terá vigência até o dia 31 de dezembro de 2026, a contar da data de sua assinatura.

6.2 Para o fornecimento dos produtos serão emitidas ordens de compra, em conformidade com as propostas vencedoras e de acordo com a necessidade da Secretaria de Educação e Desporto.

7. DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

7.2 O pagamento será realizado até o 10º (décimo) dia após a última entrega do mês, através de empenho no qual se observarão os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto à entrega dos produtos, vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

7.3 O fornecedor será remunerado exclusivamente de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta vencedora.

7.4 Não serão efetuados pagamentos adiantados, sob qualquer hipótese.

8. DAS ESCOLAS ATENDIDAS:



ITEM	ESCOLA	ENDEREÇO
01	E.E.B.M. HILDA FRADIQUE ACCIOLY	RUA: RAIMUNDO BANDEIRA TORRES, S/N. BAIRRO: PINHEIRO – SEDE.
02	E.E.B.M. VILA BELA	TAMBOATÁ
03	E.E.B.M. MANUEL BALTAZAR DE FREITAS	RUA: LEIRIA DE ANDRADE, Nº 409. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
04	E.E.B.M. JOSÉ CABRAL DE ARAÚJO	RUA: PEDRO AUGUSTO, Nº91. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
05	E.E.B.M. SANTO ANTONIO	RUA: JOAQUIM DIAS DA CUNHA, S/N. BAIRRO: FRANCISCO RODRIGUES RAMOS – SEDE.
06	CENTRO EDUCACIONAL DE ARTE E CULTURA PORTAL DA SERRA - CEARC	RUA: RAIMUNDO BANDEIRA TORRES, S/N. BAIRRO: PINHEIRO – SEDE.
07	CEI JOSE TEOGENES DIÓGENES	RUA: TELMO DIOGENES, S/N. BAIRRO: SANTO ANTONIO – SEDE.
08	CRECHE WALQUIRIA BARBOSA DE ARAUJO	RUA: ANANIAS DA CUNHA, S/N. BAIRRO: 17 DE MARÇO – SEDE.
09	CEI RAIMUNDO BANDEIRA TORRES	RUA: 02, S/N. BAIRRO: SÃO JOSÉ – SEDE.
10	CEI MARIA CAVALCANTE TEIXEIRA	RUA: MARIA DO CARMO, S/N. BAIRRO: HELDER BEZERRA – SEDE.
11	CRECHE MARIA HELENA ACCIOLY MARÇAL	RUA: RODOLFO TEOFILO, S/N. BAIRRO: CENTRO – SEDE.
12	E.E.B.M. JOSÉ VIEIRA MARTINS	CE-060 - MATA FRESCA.
13	E.E.B.M. MARIA DE LOURDES PEREIRA	RUA: JOSÉ DE CASTRO PEREIRA Nº903 – BAÚ.
14	E.E.B.M. JOSÉ MARIA DE CASTRO	LOCALIDADE: FAZENDA LIMEIRA – BAÚ.
15	CEI JONAS ACCIOLY PINHEIRO	CONJUNTO SANTO EXPEDITO. RUA: D, Nº 01- PARRONCA-BAÚ.
16	EMEI ÁGUA VERDE	RUA: MONICA HONORATO Nº 17 - ÁGUA VERDE.
17	E.E.B.M. MARIA ALZENIRA RIBEIRO	RUA: JOÃO BRITO DE SOUZA FILHO Nº 44 – ÁGUA VERDE.
18	E.E.B.M. SÃO FRANCISCO	RUA: PEDRO MARTINS, S/N - ÁGUA VERDE.
19	E.E.B.M. FRANCISCO BANDEIRA TORRES	RUA: OTAVIO MOREIRA, Nº 047 - ÁGUA VERDE.
20	E.E.B.M. FRANCISCO PEREIRA DE ANDRADE	RUA: LUIZ PEREIRA DE ANDRADE, S/N – ITACIMA.
21	E.E.B.M. MARIA CAVALCANTE LEITE	LOCALIDADE BOM PRINCIPIO – ITACIMA.
22	CEI DEODORO VALENTIM MAIA	RUA: GUILHERME PEREIRA – ITACIMA.
23	E.E.B.M. FRANCISCO ALVES SALDANHA	CARRAPATEIRA
24	E.E.B.M. MANUEL XAVIER PIRES	DOURADO
25	E.E.B.M. FRANCISCO MONTEIRO FILHO	RUA: NUCLEO COLONIAL PIO XII - SÃO JERONIMO
26	CEI MARIA JOSÉ SOUSA E SILVA	RUA: LEIRIA DE ANDRADE, S/N - SÃO JERÔNIMO.

9. DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DE ENTREGA

9.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues quinzenalmente, encaminhados ao Almoxarifado Municipal, situado na Rua Dr. Leiria de Andrade, nº 402, Centro, Guaiúba/CE, sempre de segunda às sextas, exceto em dia de feriado, no horário das 08h:00min até às 14h:00min, conforme calendário estabelecido pelo setor.

10. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES DOS GENÊROS ALIMENTÍCIOS



Rua Dr. Leiria de Andrade, nº 409 – Centro - Cep.: 61890-000 – Guaiúba – Ceará
CNPJ: 06.081.315/0001-97

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	ENS. INFANTIL	ENS. FUNDAMENTAL	EJA	QUANT. TOTAL	VALOR UNT.	VALOR TOTAL
01	ALFACE LISA , 1ª qualidade, fresco, íntegro, limpo e sadio. Sem sinais de murchamento, apodrecimento, manchas, cortes, pragas ou resíduos de terra excessivos. Folhas firmes, crocantes, de coloração verde característico. Isento de odores e sabores estranhos. Livre de substâncias tóxicas, sujidades, insetos ou materiais terrosos. Produzido preferencialmente em sistema de cultivo agroecológico ou orgânico, sempre que disponível. Cabeças de tamanho médio a grande, compactas, firmes, pesando em média de 200 g a 600 g cada unidade. Uniformidade no lote, respeitando variações naturais da produção familiar. Manter cadeia de conservação adequada até a entrega à unidade escolar. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais).	KG	0	1600	0	1600	R\$ 3,67	R\$ 5.872,00
02	ALHO EM CABEÇA , 1ª qualidade, proveniente da agricultura familiar, atendendo às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE). O produto deverá ser fresco, limpo, inteiro, seco, isento de brotações, sujidades, umidade excessiva, partes murchas, amassadas ou danificadas, livre de pragas, larvas, ovos e resíduos de agrotóxicos, apresentando coloração e odor característicos da espécie. As cabeças de alho deverão estar uniformes, firmes e consistentes, com bulbos íntegros, não desfolhados, apresentando-se em embalagem adequada, resistente, limpa e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento.	KG	840	1420	80	2340	R\$ 22,20	R\$ 51.948,00
03	BANANA PRATA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA.	KG	4500	6100	140	10740	R\$ 7,42	R\$ 79.690,80
04	BATATA INGLESA , 1ª qualidade e sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. Não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.	KG	1060	2600	760	4420	R\$ 8,60	R\$ 38.012,00
05	BETERRABA , 1ª qualidade, nacional, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 30,0 a 50,0mm, pequena e uniforme, sem defeitos como dano profundo, murcho, passado e podridão; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.	KG	580	760	0	1340	R\$ 6,78	R\$ 9.085,20

06	BOLO FOFO CASEIRO , 1ª qualidade, mínimo de 800g a 1kg cada unidade, de sabores variados: milho, batata doce, macaxeira e laranja. Com quantidade de açúcar reduzido em 50%. Sem bolores ou características diferentes do produto, ingredientes: farinha de trigo com fermento, ovo, leite, açúcar, margarina, com embalagem em plástico com tampa, identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	680	3260	0	3940	R\$ 22,84	R\$ 89.989,60
07	CEBOLA BRANCA , 1ª qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. quanto as características microbiológicas.	KG	1260	2740	1300	5300	R\$ 8,80	R\$ 46.640,00
08	CENOURA , 1ª qualidade, fresca, sem folhas e brotação, com tamanho médio, pesando entre 100 a 180 gramas a unidade. Deverá apresentar formato cilíndrico com ponta arredondada, casca de coloração laranja escura, pele lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e de consistência firme, sem-terra aderida à superfície externa. Será rejeitada cenoura com presença de brotos, deterioração e rachaduras, desidratada (murcha), aspecto envelhecido, coloração esverdeada e de tamanho abaixo do solicitado.	KG	1720	4000	140	5860	R\$ 8,56	R\$ 50.161,60
09	CHEIRO VERDE , 1ª qualidade, produto de primeira qualidade, composto por coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L.) e cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L.), apresentados em pares frescos, inteiros, limpos e isentos de sujidades, parasitas, larvas, partes murchas, amareladas ou deterioradas. Deve possuir odor e coloração característicos da espécie, estar livre de umidade excessiva, matérias estranhas e resíduos de defensivos agrícolas, sendo próprio para o consumo humano e adequado ao uso na alimentação escolar,	PAR	1500	3000	280	4780	R\$ 6,34	R\$ 30.305,20
10	MACAXEIRA IN NATURA , 1ª qualidade, Raízes inteiras, frescas, firmes, sem sinais de brotação, sem podridão, rachaduras, cortes, picadas de insetos ou deterioração; ausência de sujidades, resíduos de solo em excesso, pedras, restos vegetais, corpos estranhos ou qualquer contaminante físico, químico ou biológico; coloração uniforme, sem manchas escuras ou amareladas anormais; casca íntegra, sem cortes profundos que comprometam a polpa; polpa branca ou amarelada (variedade de mesa), firme, sem sinais de fermentação; produto livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente; peso médio de 40 a 60 g de peso, garantindo uniformidade no lote; Umidade adequada, garantindo aspecto fresco e próprio para consumo. Produto deve ser entregue limpo, fresco e em perfeitas condições higiênico-sanitárias	KG	2120	4160	140	6420	R\$ 4,33	R\$ 27.798,60

11	MAMÃO FORMOSA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais). Cumprir o disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE/PNAE para aquisição de gêneros da agricultura familiar. Seguir boas práticas agrícolas e de colheita, conforme orientações do MAPA e órgãos de assistência técnica. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada limpas e em bom estado de conservação.	KG	2980	6520	0	9500	R\$ 9,27	R\$ 88.065,00
12	MELÃO JAPONÊS , 1ª qualidade, frescos, íntegros, limpos e de primeira qualidade. Sem rachaduras, cortes, amassamentos, manchas profundas ou presença de fungos. Livre de resíduos de agrotóxicos, parasitas, insetos ou corpos estranhos. Casca com coloração uniforme e firme, de acordo com a variedade. Polpa firme, suculenta e com sabor característico da variedade. Isento de odores estranhos, sabor alterado ou sinais de fermentação. Frutos médios a grandes, com peso entre 500g a 2,0 kg cada (dependendo da variedade ofertada) Uniformidade no lote, respeitando as características da produção familiar. Prazo de consumo: até 10 (dez) dias após a colheita, se mantido em local fresco, ventilado e protegido do sol. Quando armazenado em temperatura controlada (10 a 15 °C), pode manter qualidade por até 15 (quinze) dias.	KG	5680	6380	240	12300	R\$ 6,72	R\$ 82.656,00
13	PÃO FRANCÊS , 1ª qualidade, produto fresco, fabricado no máximo 24 horas antes da entrega. Livre de corantes, aromatizantes artificiais e conservantes químicos. Ingredientes básicos: farinha de trigo (preferencialmente enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação), fermento biológico, sal, água, óleo vegetal ou manteiga. Peso médio por unidade: 50g cada unidade. Aparência: pão com cor e formato uniformes, casca íntegra e crocante. Odor e sabor característicos, sem indícios de fermentação inadequada, mofo ou rancificação. Textura adequada, massa macia e leve. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e apropriado para contato com alimentos, devidamente fechado. A embalagem deve conter, de forma, legível, as seguintes informações: nome do produto; nome fornecedor; data de fabricação e validade, ingredientes e peso líquido. Prazo de validade máximo: 3 (três) dias após a fabricação, desde que mantido em local fresco e arejado.	UND	28880	97600	0	126480	R\$ 0,85	R\$ 107.508,00

14	PIMENTÃO VERDE , 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio e coloração verde uniforme, apresentando superfície lisa, firme e brilhante, sem rachaduras, amassamentos, manchas, podridões, parasitas ou larvas. Deve estar livre de sujidades, umidade excessiva, substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, transporte e armazenamento sem prejuízo à sua integridade e qualidade. Produto próprio para o consumo humano, em conformidade com as exigências do FNDE e legislações sanitárias vigentes.	KG	620	1.060	100	1780	R\$ 8,74	R\$ 15.557,20
15	POLPA DE FRUTA , 1ª qualidade, congelada, 100% de fruta, sabores variados, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, pacote com 1kg. Entregar na data estabelecida pelo setor responsável, com devidas informações no rótulo: nome do produto, peso, nome do produtor, DAP, localidade, data de fabricação e data de validade e informações nutricionais. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas, acondicionado em embalagem plástica de polietileno hermeticamente fechada, impermeável, atóxica e resistente.	KG	8320	17460	80	25860	R\$ 19,92	R\$ 515.131,20
16	REPOLHO BRANCO/VERDE , 1ª qualidade in natura, inteiro, fresco, proveniente da agricultura familiar, apresentando-se limpo, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odores e sabores estranhos. Deve possuir coloração característica da variedade (verde-claro a verde-escuro), ser compacto e firme, sem amassados, murchas, brotados, queimados, amarelados ou com sinais de deterioração.	KG	0	1600	0	1600	R\$ 4,69	R\$ 7.504,00
17	TAPIOCA , 1ª qualidade, em porções de 100g por aluno, redonda, pronta para consumo imediato. Com sabor característico, livre de impurezas, sem bolores, manchas ou características diferentes do produto. Ingredientes: fécula de mandioca (goma de tapioca) hidratada ou seca para hidratar, água potável. Opcional: sal em quantidade reduzida (quando solicitado em cardápio). Apresentação/embalagem: acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, limpa, íntegra e resistente, devidamente lacrada. Deve conter identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e instruções de conservação. Armazenamento e conservação: local fresco, arejado, livre de umidade e contaminantes, ou sob refrigeração quando necessário, conforme indicado pelo fabricante/fornecedor. Qualidade: produto deve apresentar textura adequada, sabor característico, aroma agradável, livre de contaminantes e matérias estranhas.	UND	14440	19240	0	33680	R\$ 4,41	R\$ 148.528,80

18	TOMATE , 1ª em início de maturação. Fresco. atingir o grau máximo ao tamanho (gráudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. estarem livres de resíduos e fertilizantes, deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	KG	880	1440	0	2320	R\$ 9,61	R\$ 22.295,20
VALOR TOTAL: R\$ 1.416.748,40 (um milhão quatrocentos e dezesseis mil setecentos e quarenta e oito reais e quarenta centavos)								

11. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1 A Administração obriga-se a:

11.1.1 Exercer a fiscalização dos serviços na forma prevista na Lei nº. 11.947/2009, Resolução/FNDE/CD nº. 38/2009, garantindo, assim, a presença uma pessoa autorizada e qualificada para realizar este procedimento.

11.1.2 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidor(a) indicado pela secretaria, especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, doravante denominado simplesmente de fiscal de contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS PRODUTORES

12.1. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto na **PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** da presente Chamada Pública.

12.2. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública, durante a vigência do contrato.

12.3. O produtor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios de acordo com a frequência de entrega estabelecida pela Secretária de Educação.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13.1. Os gêneros alimentícios a serem entregues ao contratante serão os definidos na Chamada Pública de compra, podendo ser alterado quando ocorrer a necessidade de substituição de produtos, mediante aceite do contratante e devida comprovação dos preços de referência.

13.2. O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP por ano civil;



13.3. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o exercício de 2026, no âmbito da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Guaiúba/CE.

A aquisição dos produtos visa garantir a oferta regular e de qualidade da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino, conforme as diretrizes do PNAE, que preconiza a utilização de alimentos saudáveis e adequados, respeitando a cultura alimentar local e contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes.

Além do atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, a contratação também tem como objetivo estimular o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades rurais, promovendo a inclusão social e o fortalecimento da agricultura familiar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 06/2020.

A ausência dessa contratação comprometeria diretamente o fornecimento de refeições balanceadas e contínuas nas unidades escolares, prejudicando a execução do PNAE e, consequentemente, o bem-estar e o desempenho dos alunos. Assim, a medida se mostra indispensável para a manutenção da política pública de alimentação escolar e para o cumprimento das obrigações legais e sociais do Município.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A contratação em questão encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do Município de Guaiúba/CE para o exercício de 2026, com o ID nº 69, atendendo às diretrizes de planejamento e gestão das aquisições públicas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a execução adequada da presente contratação, que tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o exercício de 2026, deverão ser observados os seguintes requisitos:

Conformidade Legal:

- Atendimento às disposições da Lei nº 11.947/2009, que trata da alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Observância da Resolução FNDE nº 06/2020, que regulamenta a execução do PNAE, especialmente no que se refere à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural;
- Cumprimento da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), bem como das demais normas aplicáveis à administração pública municipal.



Exigências de Participação:

- Poderão participar agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações (associações e cooperativas) devidamente formalizados e com Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ativa ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF);
- As propostas deverão ser apresentadas conforme o chamamento público específico, com observância das condições, quantidades e cronograma de entrega definidos pela Secretaria de Educação e Desporto.

Qualidade e Segurança dos Produtos:

- Os gêneros alimentícios deverão atender aos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, observando as normas da Vigilância Sanitária e as exigências do FNDE;
- Deverá ser priorizado o fornecimento de alimentos in natura, minimamente processados ou processados artesanalmente, respeitando a cultura alimentar local e a sazonalidade dos produtos.

Entrega e Logística:

- Os produtos deverão ser entregues na sede do Almoxarifado Municipal, conforme cronograma definido pela Secretaria de Educação e Desporto;
- As entregas deverão ser realizadas de forma fracionada e periódica, garantindo o abastecimento contínuo e a manutenção da qualidade dos alimentos.

Sustentabilidade e Desenvolvimento Local:

- Deverá ser garantido o percentual mínimo de 45% dos recursos do PNAE destinados à aquisição direta da agricultura familiar, conforme determina a legislação;
- Priorizar-se-á a aquisição de produtos oriundos do próprio município de Guaiúba/CE ou da região, incentivando o desenvolvimento econômico local e o fortalecimento da produção familiar rural.

Esses requisitos asseguram que a contratação atenda aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e sustentabilidade, garantindo a execução efetiva do PNAE e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública municipal.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

As estimativas das quantidades de gêneros alimentícios necessários para suprir as demandas da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Guaiúba/CE foram definidas com base no histórico de consumo das unidades escolares, no planejamento do fornecimento da alimentação escolar e nas necessidades previstas para o exercício de 2026, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Essas estimativas têm por objetivo assegurar o atendimento adequado, contínuo e equilibrado da alimentação dos alunos da rede pública municipal de ensino, garantindo o cumprimento das metas nutricionais e pedagógicas do programa.

As especificações e respectivas quantidades dos gêneros alimentícios encontram-se detalhadas nas tabelas anexas, que compõem parte integrante deste Estudo



Técnico Preliminar, servindo de base para a definição do valor global da contratação e para o planejamento do processo de aquisição junto à agricultura familiar e ao empreendedor familiar rural.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	ENS. INFANTIL	ENS. FUNDAMENTAL	EJA	TOTAL
1	ALFACE LISA , 1ª qualidade, fresco, íntegro, limpo e sadio. Sem sinais de murchamento, apodrecimento, manchas, cortes, pragas ou resíduos de terra excessivos. Folhas firmes, crocantes, de coloração verde característico. Isento de odores e sabores estranhos. Livre de substâncias tóxicas, sujidades, insetos ou materiais terrosos. Produzido preferencialmente em sistema de cultivo agroecológico ou orgânico, sempre que disponível. Cabeças de tamanho médio a grande, compactas, firmes, pesando em média de 200 g a 600 g cada unidade. Uniformidade no lote, respeitando variações naturais da produção familiar. Manter cadeia de conservação adequada até a entrega à unidade escolar. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais).	KG	0	1600	0	1600
2	ALHO EM CABEÇA , 1ª qualidade, proveniente da agricultura familiar, atendendo às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE). O produto deverá ser fresco, limpo, inteiro, seco, isento de brotações, sujidades, umidade excessiva, partes murchas, amassadas ou danificadas, livre de pragas, larvas, ovos e resíduos de agrotóxicos, apresentando coloração e odor característicos da espécie. As cabeças de alho deverão estar uniformes, firmes e consistentes, com bulbos íntegros, não desfolhados, apresentando-se em embalagem adequada, resistente, limpa e que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento.	KG	840	1420	80	2340
3	BANANA PRATA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA.	KG	4500	6100	140	10740
4	BATATA INGLESA , 1ª qualidade e sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. Não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.	KG	1060	2600	760	4420
5	BETERRABA , 1ª qualidade, nacional, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 30,0 a 50,0mm, pequena e uniforme, sem defeitos como dano profundo, murcho, passado e podridão; sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente.	KG	580	760	0	1340
6	BOLO FOFO CASEIRO , 1ª qualidade, mínimo de 800g a 1kg cada unidade, de sabores variados: milho, batata doce, macaxeira e laranja. Com quantidade de açúcar reduzido em 50%. Sem bolores ou características diferentes do produto, ingredientes: farinha de trigo com fermento, ovo, leite, açúcar, margarina, com embalagem em plástico com tampa, identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	680	3260	0	3940
7	CEBOLA BRANCA , 1ª qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. quanto as características microbiológicas.	KG	1260	2740	1300	5300

8	CENOURA , 1ª qualidade, fresca, sem folhas e brotação, com tamanho médio, pesando entre 100 a 180 gramas a unidade. Deverá apresentar formato cilíndrico com ponta arredondada, casca de coloração laranja escura, pele lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e de consistência firme, sem-terra aderida à superfície externa. Será rejeitada cenoura com presença de brotos, deterioração e rachaduras, desidratada (murcha), aspecto envelhecido, coloração esverdeada e de tamanho abaixo do solicitado.	KG	1720	4000	140	5860
9	CHEIRO VERDE , 1ª qualidade, produto de primeira qualidade, composto por coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L.) e cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L.), apresentados em pares frescos, inteiros, limpos e isentos de sujidades, parasitas, larvas, partes murchas, amareladas ou deterioradas. Deve possuir odor e coloração característicos da espécie, estar livre de umidade excessiva, matérias estranhas e resíduos de defensivos agrícolas, sendo próprio para o consumo humano e adequado ao uso na alimentação escolar,	PAR	1500	3000	280	4780
10	MACAXEIRA IN NATURA , 1ª qualidade, Raízes inteiras, frescas, firmes, sem sinais de brotação, sem podridão, rachaduras, cortes, picadas de insetos ou deterioração; ausência de sujidades, resíduos de solo em excesso, pedras, restos vegetais, corpos estranhos ou qualquer contaminante físico, químico ou biológico; coloração uniforme, sem manchas escuras ou amareladas anormais; casca íntegra, sem cortes profundos que comprometam a polpa; polpa branca ou amarelada (variedade de mesa), firme, sem sinais de fermentação; produto livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente; peso médio de 40 a 60 g de peso, garantindo uniformidade no lote; Umidade adequada, garantindo aspecto fresco e próprio para consumo. Produto deve ser entregue limpo, fresco e em perfeitas condições higiênico-sanitárias	KG	2120	4160	140	6420
11	MAMÃO FORMOSA IN NATURA , 1ª qualidade, tipo prata, de primeira qualidade, espécie prata, tamanho média, fresca, sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis, deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com as resoluções vigentes da CNNPA. Atender às exigências da legislação sanitária vigente (ANVISA, MAPA e vigilâncias locais). Cumprir o disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE/PNAE para aquisição de gêneros da agricultura familiar. Seguir boas práticas agrícolas e de colheita, conforme orientações do MAPA e órgãos de assistência técnica. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada limpas e em bom estado de conservação.	KG	2980	6520	0	9500
12	MELÃO JAPONÊS , 1ª qualidade, frescos, íntegros, limpos e de primeira qualidade. Sem rachaduras, cortes, amassamentos, manchas profundas ou presença de fungos. Livre de resíduos de agrotóxicos, parasitas, insetos ou corpos estranhos. Casca com coloração uniforme e firme, de acordo com a variedade. Polpa firme, suculenta e com sabor característico da variedade. Isento de odores estranhos, sabor alterado ou sinais de fermentação. Frutos médios a grandes, com peso entre 500g a 2,0 kg cada (dependendo da variedade ofertada) Uniformidade no lote, respeitando as características da produção familiar. Prazo de consumo: até 10 (dez) dias após a colheita, se mantido em local fresco, ventilado e protegido do sol. Quando armazenado em temperatura controlada (10 a 15 °C), pode manter qualidade por até 15 (quinze) dias.	KG	5680	6380	240	12300



13	PÃO FRANCÊS , 1ª qualidade, produto fresco, fabricado no máximo 24 horas antes da entrega. Livre de corantes, aromatizantes artificiais e conservantes químicos. Ingredientes básicos: farinha de trigo (preferencialmente enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação), fermento biológico, sal, água, óleo vegetal ou manteiga. Peso médio por unidade: 50g cada unidade. Aparência: pão com cor e formato uniformes, casca íntegra e crocante. Odor e sabor característicos, sem indícios de fermentação inadequada, mofo ou rancificação. Textura adequada, massa macia e leve. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e apropriado para contato com alimentos, devidamente fechado. A embalagem deve conter, de forma, legível, as seguintes informações: nome do produto; nome fornecedor; data de fabricação e validade, ingredientes e peso líquido. Prazo de validade máximo: 3 (três) dias após a fabricação, desde que mantido em local fresco e arejado.	UND	28880	97600	0	126480
14	PIMENTÃO VERDE , 1ª qualidade, fresco, de tamanho médio e coloração verde uniforme, apresentando superfície lisa, firme e brilhante, sem rachaduras, amassamentos, manchas, podridões, parasitas ou larvas. Deve estar livre de sujidades, umidade excessiva, substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, transporte e armazenamento sem prejuízo à sua integridade e qualidade. Produto próprio para o consumo humano, em conformidade com as exigências do FNDE e legislações sanitárias vigentes.	KG	620	1.060	100	1780
15	POLPA DE FRUTA , 1ª qualidade, congelada, 100% de fruta, sabores variados, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, pacote com 1kg. Entregar na data estabelecida pelo setor responsável, com devidas informações no rótulo: nome do produto, peso, nome do produtor, DAP, localidade, data de fabricação e data de validade e informações nutricionais. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas, acondicionado em embalagem plástica de polietileno hermeticamente fechada, impermeável, atóxica e resistente.	KG	8320	17460	80	25860
16	REPOLHO BRANCO/VERDE , 1ª qualidade in natura, inteiro, fresco, proveniente da agricultura familiar, apresentando-se limpo, de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odores e sabores estranhos. Deve possuir coloração característica da variedade (verde-claro a verde-escuro), ser compacto e firme, sem amassados, murchas, brotados, queimados, amarelados ou com sinais de deterioração.	KG	0	1600	0	1600
17	TAPIOCA , 1ª qualidade, em porções de 100g por aluno, redonda, pronta para consumo imediato. Com sabor característico, livre de impurezas, sem bolores, manchas ou características diferentes do produto. Ingredientes: fécula de mandioca (goma de tapioca) hidratada ou seca para hidratar, água potável. Opcional: sal em quantidade reduzida (quando solicitado em cardápio). Apresentação/embalagem: acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, limpa, íntegra e resistente, devidamente lacrada. Deve conter identificação do produtor, da localidade, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e instruções de conservação. Armazenamento e conservação: local fresco, arejado, livre de umidade e contaminantes, ou sob refrigeração quando necessário, conforme indicado pelo fabricante/fornecedor. Qualidade: produto deve apresentar textura adequada, sabor característico, aroma agradável, livre de contaminantes e matérias estranhas.	UND	14440	19240	0	33680

18	TOMATE , 1ª em início de maturação. Fresco. atingir o grau máximo ao tamanho (gráudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. estarem livres de resíduos e fertilizantes, deve apresentar-se maturação entre 60 a 80%.	KG	880	1440	0	2320
----	--	----	-----	------	---	------

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o exercício de 2026, foram analisadas alternativas para a aquisição de gêneros alimentícios destinados às unidades escolares da rede municipal, considerando os critérios legais, econômicos, logísticos e sociais envolvidos. A partir dessa análise, verificou-se que a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é a solução que melhor atende às exigências normativas e aos objetivos da política de alimentação escolar.

1. Aquisição por Meio de Chamamento Público (Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural)

Vantagens:

- **Atendimento à legislação vigente:** Cumprimento direto da Lei nº 11.947/2009, que determina que no mínimo 45% dos recursos repassados pelo PNAE sejam utilizados na compra de produtos da agricultura familiar.
- **Fomento à economia local:** Fortalecimento dos agricultores e empreendedores familiares rurais do município e região, impulsionando o desenvolvimento socioeconômico local.
- **Segurança alimentar e nutricional:** Possibilidade de oferta de alimentos frescos, diversificados e com maior valor nutricional, contribuindo positivamente para a qualidade da alimentação escolar.
- **Valorização dos hábitos alimentares regionais:** Respeito à sazonalidade e incentivo ao consumo de alimentos típicos da região, promovendo identidade cultural e alimentar.
- **Inclusão social:** Incentivo à participação de grupos sociais vulneráveis e organizações da agricultura familiar, como cooperativas e associações.

Desvantagens:

- **Limitações logísticas:** Produtores nem sempre dispõem de infraestrutura adequada para armazenamento, transporte ou entrega contínua.
- **Variação na capacidade produtiva:** A produção pode ser afetada por sazonalidade, fatores climáticos ou limitações estruturais dos agricultores.
- **Necessidade de maior acompanhamento da gestão pública:** O processo exige ações de planejamento, articulação e monitoramento por parte da Secretaria de Educação e Desporto.
- **Possíveis dificuldades na formalização:** Alguns produtores podem apresentar entraves no atendimento de exigências documentais e sanitárias.

2. Justificativa da Escolha

Considerando as análises realizadas, verifica-se que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio de chamamento público, configura-se como a alternativa mais adequada e alinhada às diretrizes do PNAE para o exercício de 2026. Essa solução promove:

- maior aderência às exigências legais;
- fortalecimento da economia rural local;
- oferta de alimentos nutritivos, frescos e diversificados aos estudantes;
- estímulo ao desenvolvimento sustentável e à inclusão social.

Dessa forma, a contratação mostra-se plenamente compatível com os objetivos da alimentação escolar e do interesse público, atendendo às necessidades da Secretaria de Educação e Desporto de Guaiúba/CE para o ano de 2026.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços observou o disposto no art. 23 da Lei 14.133/21 e no Decreto Municipal Nº 050/2023, de 27 de dezembro de 2023 e obteve-se o valor estimado da compra de **R\$ 1.416.748,40** (um milhão quatrocentos e dezesseis mil setecentos e quarenta e oito reais e quarenta centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A Lei nº 14.133/2021 cria condições favoráveis para que os produtores familiares e empreendedores familiares rurais participem mais ativamente das compras públicas, por meio de políticas inclusivas que estimulam a participação de pequenos produtores. Essa legislação incentiva e facilita o acesso de cooperativas e associações da agricultura familiar aos processos licitatórios, promovendo a desburocratização, simplificação e redução de barreiras administrativas, além de adequar os requisitos de qualificação técnica e econômica à realidade desses fornecedores.

A participação dos agricultores familiares nas compras públicas representa uma importante fonte de renda e de desenvolvimento socioeconômico para as áreas rurais, reforçando o compromisso com o desenvolvimento sustentável e a valorização da produção local. Nesse contexto, a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) assegura a oferta de alimentos frescos, nutritivos e de qualidade, fortalecendo políticas de segurança alimentar e nutricional e contribuindo para a melhoria da merenda escolar oferecida aos alunos da rede pública municipal.

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP), que constitui a primeira e mais relevante etapa do planejamento da contratação, é fundamental para garantir sua viabilidade técnica e legal. É nesse momento que o gestor identifica e comprova a necessidade da aquisição, avalia os riscos, analisa as condições de fornecimento e confirma se os resultados esperados justificam o investimento público. Assim, a presente solução tem como base a execução do PNAE durante o exercício de 2026, por meio da aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, de modo a garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares do Município de Guaiúba/CE.



O PNAE é uma das políticas públicas mais relevantes do Brasil no âmbito da segurança alimentar e nutricional escolar, sendo financiado pelo Ministério da Educação (MEC) e operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O programa assegura recursos para a compra de gêneros alimentícios essenciais ao atendimento dos 200 dias letivos anuais. Contudo, a limitação dos repasses federais torna necessária a complementação orçamentária por parte do Município, o que demanda planejamento estratégico e responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

As aquisições realizadas no âmbito do PNAE deverão observar rigorosamente a legislação aplicável, especialmente:

- Lei nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Lei nº 11.947/2009, de 16 de junho de 2009, e Lei nº 14.660/2023, de 23 de agosto de 2023 – que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar e determinam a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020 – que regulamenta o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE;
- Resolução nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021 – que altera a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Destaca-se que o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 estabelece que pelo menos 45% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE devem ser aplicados na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. Tal determinação é amparada pela Lei nº 11.326/2006, que reconhece a importância dos agricultores familiares e empreendedores rurais como agentes essenciais para o desenvolvimento sustentável do país. A comprovação da condição de fornecedor se dá por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), instrumentos que reforçam a transparência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A contratação será realizada por meio de Chamada Pública, conforme previsto no art. 17 da Lei nº 12.512/2011 e regulamentado pelo Decreto nº 11.476/2023, que dispõe sobre o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) na modalidade Compra Institucional (CI). Essa forma de contratação dispensa o processo licitatório tradicional, garantindo agilidade, transparência e eficiência na compra direta dos produtos da agricultura familiar. Além de cumprir as exigências legais, essa modalidade fortalece o vínculo entre o poder público e os produtores locais, incentivando a economia rural e assegurando a qualidade e a regularidade dos alimentos destinados à merenda escolar.

Reconhece-se, entretanto, que a execução dessa política pública enfrenta desafios, como a insuficiência dos recursos repassados pelo FNDE e as dificuldades de organização dos produtores rurais em cooperativas ou associações, o que pode impactar a escala de fornecimento. Dessa forma, é essencial que o Município de Guaiúba/CE continue promovendo ações de incentivo à capacitação e à organização dos agricultores familiares, fortalecendo a cadeia de produção local e garantindo o pleno cumprimento das metas do PNAE.

Em síntese, a destinação de 45% dos recursos para a aquisição de produtos da agricultura familiar no âmbito do PNAE representa um compromisso com a

sustentabilidade, a segurança alimentar, a valorização da produção local e o desenvolvimento regional. Embora existam desafios operacionais e financeiros, o cumprimento dessa obrigação legal é indispensável para consolidar uma política pública que transcende a simples oferta de alimentos nas escolas, promovendo benefícios econômicos, sociais e educacionais para toda a comunidade escolar e para o município como um todo.

Diante do exposto neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade do órgão é a realização de Credenciamento/Chamada Pública voltada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, garantindo a execução eficiente e sustentável do PNAE no exercício de 2026.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposto no Art. 40, V, “b” da Lei nº 14.133/2021, as compras efetuadas poderão utilizar o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. E, levando em consideração a diferença conceitual entre bens divisíveis e indivisíveis:

- Bens divisíveis são os que se podem fracionar sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor ou prejuízo do uso a que se destinam.
- Bens indivisíveis são aqueles que perdem a identidade ou perdem o valor, quando fracionado.

Nesta aquisição, os itens não sofrem alterações em caso de parcelamento, sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por finalidade assegurar a oferta contínua e adequada de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no exercício de 2026, de interesse da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Guaiúba/CE. Com a aquisição dos produtos, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- Garantir a alimentação escolar de qualidade aos alunos da rede pública municipal de ensino, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar, do desenvolvimento físico e cognitivo, e da formação de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com as diretrizes do PNAE.
- Assegurar o cumprimento das metas nutricionais estabelecidas pelo Programa, garantindo que as refeições servidas nas unidades escolares atendam às necessidades alimentares dos estudantes durante o período letivo, promovendo a segurança alimentar e nutricional.



- Fomentar a economia local, promovendo o fortalecimento da agricultura familiar e do empreendedorismo rural no município e na região, mediante a valorização da produção local e o incentivo à geração de renda e à fixação do homem no campo.
- Estabelecer uma relação sustentável entre produção e consumo, privilegiando alimentos frescos, variados e de origem local, reduzindo o impacto ambiental e fortalecendo os vínculos comunitários e territoriais.
- Cumprir a legislação vigente, especialmente as determinações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que orientam a destinação de, no mínimo, 45% dos recursos do PNAE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Dessa forma, espera-se que a execução desta contratação proporcione benefícios sociais, econômicos e nutricionais significativos, consolidando a política pública de alimentação escolar como instrumento de promoção da saúde, do desenvolvimento sustentável e da inclusão produtiva local.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉ-CONTRATUAIS

Antes da formalização da contratação, serão adotadas as seguintes providências pré-contratuais:

- Elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar (ETP), contendo a justificativa da necessidade, levantamento de alternativas, solução escolhida, estimativas de quantidade e valores, bem como os resultados pretendidos;
- Inclusão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Guaiúba/CE, assegurando a compatibilidade com o planejamento estratégico e orçamento vigente;
- Levantamento de mercado e pesquisa de preços, com base em valores praticados no setor, garantindo economicidade e conformidade com a legislação vigente;
- Verificação da regularidade fiscal, trabalhista e jurídica da Administração e dos futuros fornecedores, assegurando conformidade legal;
- Preparação de todos os documentos do processo licitatório, incluindo edital, termo de referência, minuta de contrato, planilhas de estimativa e anexos necessários à execução do certame;
- Planejamento da fiscalização e acompanhamento do contrato, definindo os responsáveis e os procedimentos de recebimento, conferência e controle de qualidade dos gêneros alimentícios.

Essas providências visam garantir que a contratação seja realizada de forma eficiente, transparente, segura e em conformidade com a legislação, minimizando riscos e assegurando que os objetivos da Secretaria de Saúde sejam plenamente atendidos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Não foram identificadas contratações em curso que estejam diretamente correlatas ou interdependentes com esta aquisição.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultra processados.

Importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade. Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultra processados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta.

Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultra processados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura.

A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultra processados devem ser evitados.

Prevê-se em pequena escala que esta contratação possa gerar impactos ambientais, os quais estão detalhados na tabela abaixo, juntamente com as medidas corretivas que deverão ser implementadas pelo órgão cumprindo seu dever institucional:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO E REAPROVEITAMENTO
GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.	Implementação de práticas de compostagem. Os resíduos orgânicos, como cascas e restos de frutas, serão coletados separadamente e transformados em adubo natural cumprindo as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
DESCARTE DE RESÍDUOS SÓLIDOS.	A contratada deverá instruir seus funcionários sobre a maneira correta e ambientalmente responsável de realizar o descarte de resíduos implementando. Além disso, deve assegurar o cumprimento da legislação ambiental vigente, observando as normas regulamentadoras aplicáveis à proteção do meio ambiente.

Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.



13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante da análise técnica realizada, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é medida necessária e plenamente justificada, visando garantir o atendimento adequado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o exercício de 2026, de interesse da Secretaria de Educação e Desporto do Município de Guaiúba/CE.

A contratação proposta atende às exigências legais previstas na Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que determina a destinação mínima de 45% dos recursos do PNAE para a compra direta de produtos da agricultura familiar. Além disso, está em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à promoção do desenvolvimento sustentável, valorização da produção local e estímulo à economia regional.

Ressalta-se que a presente aquisição proporcionará múltiplos benefícios à comunidade escolar e à economia local, assegurando refeições de qualidade e valor nutricional adequado aos estudantes, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar, estimula o empreendedorismo rural e promove o desenvolvimento socioeconômico do município.

Dessa forma, considerando os fundamentos técnicos, legais e sociais expostos, opina-se favoravelmente à realização da contratação, por meio de chamada pública específica, como forma de assegurar o cumprimento dos objetivos do PNAE e o atendimento pleno das necessidades da Secretaria de Educação e Desporto de Guaiúba/CE.

ANEXO III

MODELO PROPOSTO DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º _____

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

O **MUNICÍPIO DE GUAÍÚBA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 12.359.535/0001-32, com sede à Rua Pedro Augusto, 53 – Centro, Guaiúba/CE, 61.890-000, através da **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO**, neste ato representada pelo Sr(a). _____, Secretário(a) de Educação e Desporto, doravante denominada CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com endereço à Rua. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado(a) CONTRATADO(A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública Nº 05.001/2025 - CHP, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍÚBA-CE**, para alunos da Rede de Educação Básica Pública, verba FNDE/PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a **Chamada Pública Nº 05.001/2025 - CHP**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

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\$ _____ (valor por extenso).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

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.

Nº	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de entrega	Preço Unitário	Preço Total R\$
VALOR TOTAL R\$						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a título de inadimplência o pagamento de 0,5% (meio por cento) ao mês de juros de mora dos valores a serem pagos e/ou das parcelas atrasadas.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 60 da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE, as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

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;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação e Desporto, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública Nº 05.001/2025 - CHP, pela Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020 e Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021, pela Lei nº 14.133/2021 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:



As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta ou correio eletrônico transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta ou correio eletrônico, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- 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:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 31 de dezembro de 2026.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca Vinculada de Guaiúba para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Guaiúba/Ceará, ____ de _____ de 2025.

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

CONTRATADO(S) (Individual, Grupo Informal ou Grupo Formal)

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



ANEXO IV

MODELOS DE PROJETO DE VENDA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DE GUAÍÚBA-CE.



MODELO IV - 1

PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍÚBA-CE.

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/ CHAMADA PÚBLICA Nº _____.					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente:			2.CNPJ Nº:		
3. Endereço:			4. MUNICÍPIO/UF:		
5.E-mail:			6. DDD/FONE:		7. CEP:
8. Nº DAP Jurídica:	9. Banco:	10. Agência:	11. Nº Conta:		
12. Nº de Associados:	13- Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006:		14. Nº de Associados com DAP 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		5. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS
			4.1 UNITARIO	4.2- TOTAL	
					De acordo com o cronograma estabelecido no Edital
Obs.: * Preço publicado no Edital nº _____					





IV FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº da Agência	6. Nº Conta Corrente
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 ou fornecedores – Associação			Fone/E-mail	



MODELO IV - 2
PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DO MUNICÍPIO DE GUAÍÚBA-CE.

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº _____					
I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente:			2. CNPJ Nº:		
3. Endereço:			4. MUNICÍPIO/UF:		
5. E-mail (Quando houver):			6. DDD/FONE:	7. CEP:	
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail e Fone:	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar:	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. N° da Agência	3. Município / UF
III- 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	
IV- RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição *	6. Valor Total
Obs.: * Preço publicado no Edital nº _____					
V- TOTALIZAÇÃO DOS PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unid	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de entrega dos Produtos
					De acordo com o



Secretaria de
Educação e
Desporto



PREFEITURA MUNICIPAL DE
Guaiúba
Cuidando de vidas, avançando juntos.

					cronograma estabelecido no Edital
Local e Data	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail e CPF	
Local e Data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura(s)	



MODELO IV - 3
PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDA DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE PARA O EXERCÍCIO DO ANO 2026, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO DE GUAÍÚBA-CE.

IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº _____					
I – IDENTIFICAÇÃO FORNECEDOR(A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente:			2. CPF Nº:		
3. Endereço:			4. MUNICÍPIO/UF:	5. CEP	
6. Nº DAP Física	7. DDD/Fone:		8. E-MAIL (quando houver)		
9. Banco	10. Nº da Agência:		11. Nº da Conta Corrente:		
II – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. PRODUTO	2. UNIDADE	3. QUANTIDADE	4. PREÇO DE AQUISIÇÃO		5. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS
			4.1 UNITARIO	4.2- TOTAL	
					De acordo com o cronograma estabelecido no Edital
Obs.: * Preço publicado no Edital nº _____					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNE/MEC					
NOME:			CNPJ Nº		MUNICÍPIO/UF:
ENDEREÇO:					FONE:
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:					CPF Nº
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:



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009, Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020 e Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021, que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR - PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____, representante da Cooperativa/Associação _____, com CNPJ nº _____ e DAP Jurídica nº _____ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, ____/____/____

Assinatura



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INDIVIDUAIS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Eu, _____, CPF nº _____ e DAP física nº _____, declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Local, ____/____/____

Assinatura

