

ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO AFONSO  
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PEDRO AFONSO  
Rua Ana Raquel Milhomens, s/nº, Setor Aeroporto, Pedro Afonso – TO

## **EDITAL CHAMADA PÚBLICA**

**Processo Administrativo nº 1261/2025**  
**Chamada Pública nº 001/2026**

**Chamada Pública nº 001/2026, para aquisição de Gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 15.226/2025 Resolução FNDE nº 38/2009 e na Lei nº 14.133/2021 e demais leis aplicáveis.**

**O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PEDRO AFONSO–TO**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Ana Raquel Milhomens, s/nº, Setor Aeroporto, Pedro Afonso – TO, inscrita no CNPJ sob nº **19.459.687/0001-56**, representada neste ato pela Gestora, Sr.<sup>a</sup> Maria Lucimaria de Sousa Ribeiro Cunha, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, Lei nº 15.226/2025 Resolução FNDE nº 38/2009 e na Lei nº 14.133/2021 e demais leis aplicáveis, através da Secretaria Municipal de Educação de Pedro Afonso, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de fevereiro à dezembro de 2026. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão enviar as documentações para habilitação e Projeto de Venda para o endereço eletrônico: [fmefinanceiro@gmail.com](mailto:fmefinanceiro@gmail.com) até o dia 19/02/2026 às **08h30** e/ou apresentar a documentação pessoalmente no dia 19/02/2026, às **09h**, na sede da **Secretaria Municipal de Educação**, localizada à Rua Ana Raquel Soares Milhomens, Setor Aeroporto, Pedro Afonso – TO.

### **1. OBJETO:**

Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com as demandas do Fundo Municipal de Educação de Pedro Afonso/TO, nos termos da legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

MEC/FNDE	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	CHAMADA PÚBLICA	SEMED	
	PREVISÃO PARA AQUISIÇÃO		PEDRO AFONSO	
Nº DE ALUNOS: 2270			ANO: 2026	
DIAS DE ATENDIMENTO:	200		RECURSOS: FNDE/RP	
PRODUTO		QUANTIDADE	UNIDADE	
ABÓBORA CABOTIÁ. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		395	KG	R\$ 7,21
ABACAXI. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.		860	KG	R\$ 10,18
AÇAFRÃO EM PÓ. (embalagem 50 gramas). Íntegro sem irregularidades no produto. Cheiro e aroma característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		943	UNIDADES	R\$ 3,41
ALFACE CRESPA. (Embalagem maço 600g). De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas,		560	MAÇOS	R\$ 8,52

sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.			
BATATA DOCE. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Devem estar livres de enfermidades e terra aderente à casca.	254	KG	R\$ 7,89
BANANA DA TERRA. Sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde, nem passada, nem machucada. As bananas deverão ter tamanho médio a grande.	50	KG	R\$ 11,73
BANANA PRATA. De 1ª qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas, ser originário de plantas saudáveis, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.	5.400	KG	R\$ 8,62
BETERRABA. De 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho médios.	140	KG	R\$ 5,72
CARNE BOVINA PALETA. (embalagem 2-5Kg). Carne bovina tipo paleta, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que	1700	KG	R\$ 41,21

<p>alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar resfriado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 2-5Kg do produto por pacote. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.</p>			
<p>CARNE BOVINA MOÍDA. Carne bovina, moída, 2ª: (embalagem 1-2Kg). Carne bovina com pouca gordura (tipo coxão duro/paleta), moída, fresca/nova e resfriada para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente, com peso de 1-2Kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.</p>	1.500	KG	R\$ 36,00
<p>CARNE BOVINA SECA. (embalagem 2-5Kg). Produto preparado com carne bovina de 1ª, sem excesso de gordura aparente, isento de sujidades e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto dessecado, com consistência</p>	1.000	KG	R\$ 54,11

<p>firme, com cor, sabor e cheiro próprios. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.</p>			
<p>CHEIRO VERDE. (Embalagem maço de 200 gramas). Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.</p>	840	MAÇOS	R\$ 10,05
<p>COLORAU VERMELHO. (Embalagem de 100 gramas). Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto.</p>	982	UNIDADES	R\$ 3,09
<p>COUVE COMUM. (Embalagem maço 400 gramas). Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, devem estar livre de enfermidades e insetos, não podem estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.</p>	555	MAÇOS	R\$ 9,10
<p>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Farinha de mandioca, torrada: (embalagem de 2 a 5Kg). De 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca,</p>	1.790	KG	R\$ 14,34

<p>subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. Isentas de matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.</p>			
<p>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Farinha de mandioca, torrada: (embalagem de 2 a 5Kg). De 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. Isentas de matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.</p>	585	KG	R\$ 13,13
<p>FEIJÃO FRADINHO. (embalagem 1 Kg). Novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.</p>	378	UNIDADES	R\$ 11,34

FRANGO INTEIRO. Resfriado, embalagem intacta, contendo data de fabricação, data de validade, número do lote e informações nutricionais. Não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA/SIM.	1.050	KG	R\$ 21,39
GORDURA SUÍNA. Produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos. Deve ser 100% natural, sem conservantes, e adequado para uso culinário. De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas, sujidades, odores ou sabores estranhos, e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em recipiente plástico, atóxico, limpo, seco e lacrado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, em conformidade com as normas da ANVISA. A embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e, obrigatoriamente, o número do registro no SIF/DIPOA, conforme a legislação vigente.	90	LITROS	R\$ 6,42
INHAME. In natura, fresco, tipo branco; formato ovalado e polpa com coloração branca; tamanho médio/grande; isento de sujidades e defeitos aparentes de ferimentos, podridão, deformação grave e passado; com casca com textura rugosa na cor castanho clara com faixas horizontais; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; isento resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, estar em ótimas condições de consumo.	92	KG	R\$ 7,57
IOGURTE DE FRUTAS. (Embalagem unitária de 120 gramas). Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos	6.850	UNIDADES	R\$ 12,99

próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, o produto deve apresentar consistência líquida, cor, odor, sabor e textura característicos.			
LARANJA. In Natura, 1ª qualidade — peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	8.575	KG	R\$ 6,73
MAMÃO FORMOSA. De 1ª qualidade, fresco, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas. Sem danificações físicas, sem rupturas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso e tamanho médios.	945	KG	R\$ 7,01
MANDIOCA. Crua, de 1ª qualidade. Não apresentar os defeitos como: passada, amarelada, escurecida e deformação grave. Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas. Sem danificações físicas, sem rupturas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso e tamanho médios.	275	KG	R\$ 7,65
MASSA DE MANDIOCA. (Embalagem de 1 kg) Pura, de excelente qualidade, não devendo estar empedrada e isento de sujidades. Embalagem contendo data de fabricação e data de	77	KG	R\$ 6,73

validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
MELANCIA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	12.925	KG	R\$ 5,47
OVO DE GALINHA. Ovo, de galinha, inteiro, cru: (carteia com 12 unidades/600g). Ovos brancos, tipo: EXTRA. Casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 12 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no S1F, SIE ou SIM. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	1.375	DÚZIAS	R\$ 14,14
POLPA DE ABACAXI CONGELADA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de	525	KG	R\$ 19,33

<p>1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>			
<p>POLPA DE ACEROLA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>	290	KG	R\$ 20,44
<p>POLPA DE CAJÁ. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou</p>	735	KG	R\$ 22,84

normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.			
POLPA DE CAJU. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	60	KG	R\$ 19,56
POLPA DE GOIABA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	1740	KG	R\$ 18,33
POLPA DE MANGA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar,	845	KG	R\$ 17,68

<p>conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>			
<p>POLPA DE MARACUJÁ. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>	930	KG	R\$ 28,39

Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da Agricultura familiar. (Resolução FNDE 04/2015, Art.29, §3º).

## 2. FONTE DE RECURSO

As despesas decorrentes do objeto acima descrito correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

**Órgão:** Fundo Municipal de Educação

**Unidade:** Secretaria Municipal de Educação

**Classificação orçamentária:**

12.306.0003.20.46/12.306.0003.20.52/12.306.0003.20.54/12.306.0003.20.98

**Elemento de despesa:** 3.3.90.30

**Ficha:** 399/401/402/403

**Fonte:** 1.552.0000.000000 - Fonte PNAE FEDERAL que fará o financiamento de 100% do valor da futura aquisição

### **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.27 da Resolução FNDE nº 04/2015.

#### **ENVELOPE Nº 001 – 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 Pessoas Física – CPF;

II – o extrato da CAF 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 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.

#### **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 CAF 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.

#### **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 CAF 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 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 limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimentos de requisitos previstos em Lei específica, quando for o caso.

#### **4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

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 nº 04/2015).

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

O (s) projeto (s) de venda a ser (em) contratado (s) será (ao) selecionado (s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

Devem constar nos Projetos de Vendas de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da CAF 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.

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**

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

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II – o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.

III – o grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o País.

Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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

III – os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – CAF (Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – CAF Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de CAF Física);

Caso a Ex. Não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme CAF Jurídica.

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

## 6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

O(s) fornecedor(s) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na sede da **Secretaria Municipal de Educação de Pedro Afonso - TO**, localizada à **Rua Ana Raquel Milhomens, Setor Aeroporto, Pedro Afonso - TO, entre às 08h às 12h**, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	PRODUTOS
1	ABÓBORA CABOTIÁ. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
2	ABACAXI . Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.
3	AÇAFRÃO EM PÓ. (embalagem 50 gramas). Íntegro sem irregularidades no produto. Cheiro e aroma característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC

	nº 429, de 8 de outubro de 2020, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
4	ALFACE CRESPA. (Embalagem maço 600g). De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes.
5	BATATA DOCE. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, ser de colheita recente, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Devem estar livres de enfermidades e terra aderente à casca.
6	BANANA DA TERRA. Sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde, nem passada, nem machucada. As bananas deverão ter tamanho médio a grande.
7	BANANA PRATA. De 1ª qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca e com maturação de 70%.
8	BETERRABA. De 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho médios.
9	CARNE BOVINA PALETA. (embalagem 2-5Kg). Carne bovina tipo paleta, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar resfriado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 2-5Kg do produto por pacote. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.
10	CARNE BOVINA MOÍDA. Carne bovina, moída, 2ª: (embalagem 1-2Kg). Carne bovina com pouca gordura (tipo coxão duro/paleta), moída, fresca/nova e resfriada para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente, com peso de 1-2Kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.
11	CARNE BOVINA SECA. (embalagem 2-5Kg). Produto preparado com carne bovina de 1ª, sem excesso de gordura aparente, isento de sujidades e

	substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto dessecado, com consistência firme, com cor, sabor e cheiro próprios. Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, limpo, não violado e resistente. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas.
12	CHEIRO VERDE. (Embalagem maço de 200 gramas). Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
13	COLORAU VERMELHO. (Embalagem de 100 gramas). Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto.
14	COUVE COMUM. (Embalagem maço 400 gramas). Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, devem estar livre de enfermidades e insetos, não podem estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
15	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Farinha de mandioca, torrada: (embalagem de 2 a 5Kg). De 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. Isentas de matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.
16	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Farinha de mandioca, torrada: (embalagem de 2 a 5Kg). De 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. Isentas de matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.
17	FEIJÃO FRADINHO. (embalagem 1 Kg). Novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária — saco plástico transparente,

	resistente, atóxico, selado/lacrado. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.
18	<b>FRANGO INTEIRO.</b> Resfriado, embalagem intacta, contendo data de fabricação, data de validade, número do lote e informações nutricionais. Não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.
19	<b>GORDURA SUÍNA.</b> Produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos. Deve ser 100% natural, sem conservantes, e adequado para uso culinário. De primeira qualidade, isento de substâncias estranhas, sujidades, odores ou sabores estranhos, e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em recipiente plástico, atóxico, limpo, seco e lacrado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, em conformidade com as normas da ANVISA. A embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e, obrigatoriamente, o número do registro no SIF/DIPOA, conforme a legislação vigente.
20	<b>INHAME.</b> In natura, fresco, tipo branco; formato ovalado e polpa com coloração branca; tamanho médio/grande; isento de sujidades e defeitos aparentes de ferimentos, podridão, deformação grave e passado; com casca com textura rugosa na cor castanho clara com faixas horizontais; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; isento resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, estar em ótimas condições de consumo.
21	<b>IOGURTE DE FRUTAS.</b> (Embalagem unitária de 120 gramas). Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, o produto deve apresentar consistência líquida, cor, odor, sabor e textura característicos.
22	<b>LARANJA.</b> In Natura, 1ª qualidade — peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.
23	<b>MAMÃO FORMOSA.</b> De 1ª qualidade, fresco, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas. Sem danificações físicas, sem rupturas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso e tamanho médios.
24	<b>MANDIOCA.</b> Crua, de 1ª qualidade. Não apresentar os defeitos como: passada, amarelada, escurecida e deformação grave. Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas. Sem

	danificações físicas, sem rupturas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso e tamanho médios.
25	MASSA DE MANDIOCA. (Embalagem de 1 kg) Pura, de excelente qualidade, não devendo estar empedrada e isento de sujidades. Embalagem contendo data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
26	MELANCIA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
27	OVO DE GALINHA. Ovo, de galinha, inteiro, cru: (carteia com 12 unidades/600g). Ovos brancos, tipo: EXTRA. Casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 12 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no S1F, SIE ou SIM. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.
28	POLPA DE ABACAXI CONGELADA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
29	POLPA DE ACEROLA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
30	POLPA DE CAJÁ. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000

	gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
31	POLPA DE CAJU. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
32	POLPA DE GOIABA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
33	POLPA DE MANGA. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.
34	POLPA DE MARACUJÁ. (Embalagem 1Kg). 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos da fruta, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.

## 7. Do Local e da Periodicidade de Entrega dos Produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais, no período de 7h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h30, conforme cronograma a ser estabelecido pelo setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, podendo ser estipulado de forma quinzenal ou mensal. As entregas serão realizadas conforme calendário escolar do ano letivo de 2026, juntamente com a nota fiscal.

## 8. PAGAMENTO

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

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Prefeitura Municipal de Pedro Afonso, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Agricultura, e por meio eletrônico através do site da Prefeitura Municipal.

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

O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF/Ano/Entidade Executora, e obedecerão as seguintes regras:

I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF /Ano/E. Ex.

II – Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = n° de agricultores familiares inscritos na CAF jurídica x R\$40.000,00.

III – 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 e V – dos Contratos, da Lei 14.133/2021.

Pedro Afonso – TO, aos 20 dias do mês janeiro de 2026

**Maria Lucimaria de Sousa Ribeiro Cunha**  
Gestora do Fundo Municipal de Educação de Pedro Afonso