



Prefeitura Municipal de Hulha Negra
CNPJ 94.702.784/0001-43
Secretaria Municipal de Educação – SMED

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante o 1º semestre do ano de 2026, conforme especificações dos gêneros alimentícios e quantidades descritas neste instrumento.

1.2 A tomada de preços para definição dos valores dos alimentos presentes nesta Chamada Pública está relacionada no Anexo 1, sendo os preços determinados conforme orientado no artigo 31 da Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

Tabela 1. Especificações dos gêneros alimentícios, quantidade total e preço de aquisição.

Item	Descrição do produto	Unidade	Quant. total	Preço de Aquisição (R\$)	
				Unitário	Valor Total
01.	Abóbora Cabotiá , madura, de boa qualidade, casca sã. Tamanho médio aproximado 2 Kg.	Kg	140	4,13	578,20
02.	Alface , fresca, folhas integrais e de primeira qualidade, de tamanho médio, cor verde claro brilhante, consistente, firme e miolo macio. Sem sinais de podridão, pragas e manchas. Peso médio por pé de 400g.	Pés	250	6,33	1582,50
03.	Arroz Parboilizado Orgânico , tipo 1. Grãos inteiros, sem sujidades, insetos e larvas. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	Kg	1140	9,84	11217,60
04.	Beterraba de boa qualidade, nova, bem desenvolvida, não podendo apresentar podridão, estar seca, úmida, ou murcha. Em maços de 1 Kg.	Kg	160	6,81	1089,60
05.	Brócolis , novo, de primeira qualidade, folhas e flores verdes e sãs, não podem estar murchos ou passados. Livre de sujidades, parasitas ou larvas. Acondicionados em embalagens transparentes e resistentes, pesando em média 350g.	Unidade	205	6,56	1344,80
06.	Couve folha, fresca e de boa qualidade, consistente e firme, maturação uniforme, não podendo apresentar sinais de escurecimento, estar amareladas ou murchas. Em molhos com peso mínimo de 400g.	Maço	225	4,83	1086,75
07.	Espinafre , cor verde, com folhas frescas e firmes, de primeira qualidade, coloração uniforme, não podendo estar amareladas e murchas. Isento de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Apresentado em molhos de 500 g.	Molho	105	6,83	717,15
08.	Feijão preto tipo 1 , NOVO, limpo, de 1ª qualidade, sem grãos carunchados e mofados, pedras e sujidades. Em embalagem de 1 Kg.	Kg	432	9,32	4026,24



09.	Mandioca , nova, de 1ª qualidade, firme e de bom cozimento. Isenta de materiais terrosos, escurecimentos, mofos e deformações graves.	Kg	120	6,00	720,00
10.	Melancia , inteira, sã e limpa. A polpa deve ser firme e suficientemente madura, de forma que a cor e o sabor correspondam a um estado de maturação suficiente. Não pode estar branca, oca, imatura ou com aspecto e sabor de passada. Externamente não pode estar rachada, podre, com sinais de virose ou amassada.	Kg	628	3,58	2248,24
11.	Melão , casca firme de coloração forte, perfume agradável, sem rachaduras, perfurações e sinais de podridão.	Kg	284	9,46	2686,64
12.	Milho verde em espiga. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitosos, grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Palha com aspecto de produto fresco e cor verde viva. O “cabelo” do milho deve ser tenro com cor brilhante e transparente.	Unidade	1410	2,49	3510,90
13.	Repolho verde , novo, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas e sinais de ferimentos, podridão e danos por pragas.	Kg	120	4,83	579,60
14.	Rúcula , de primeira qualidade, folhas sãs, inteiras e novas, não podendo estar amarelada e murcha. Maços de 400g.	Maço	82	5,70	467,40
15.	Salsinha , com talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, intactas, firmes, bem desenvolvidas, e coloração uniforme. Em maços de 70g.	Maço	230	5,30	1219,00
16.	Uva Rosa, do tipo Niágara , de primeira qualidade, cachos de tamanho médio, bagas firmes, de maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca. Não pode estar imatura, passada nem apresentar podridão, ferimentos ou degrana grave.	Kg	185	10,99	2033,15
17.	Carne bovina moída , de patinho ou coxão de dentro, congelada , obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade . Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagem, ossos, aponeuroses, fáscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 Kg . Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	270	49,85	13459,50
18.	Leite , obtido de leite pasteurizado – em embalagem plástica lacrada de 1 litro. Rótulo com informações do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado refrigerado em veículo fechado.	Litro	480	18,15	8712,00





	Validade mínima de 8 dias a partir da entrega.				
19.	Suco de uva integral , natural, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, aromatizantes e corantes. Embalagem de 1 Litro.	Litro	300	20,10	6030,00
20.	Bolacha caseira amanteigada , tipo colonial, nova, de boa qualidade, levemente crocante. Feita com farinha de trigo, manteiga, açúcar e ovos. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes, conservantes artificiais e aromatizantes. Apresentadas em embalagem plástica resistente de 500 g , e embalagem secundária resistente. Rotulagem com nome do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e validade.	Kg	48	30,45	1461,60
21.	Bolacha caseira de milho , tipo colonial, nova, de boa qualidade, levemente crocante. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Apresentadas em embalagem plástica resistente de 500 g , e embalagem secundária resistente. Rotulagem com nome do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e validade.	Kg	44	30,49	1341,56
22.	Pão sovado colonial , em unidades de 50 a 60 gramas , formato redondo , macios, fabricados no máximo no dia anterior a data de entrega. Feitos com farinha de trigo e ovos. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Devem ser bem assados, não apresentar miolo cru e nem a casca tostada em excesso. Devem ser embalados não quentes, em embalagem atóxica, transparente e resistente, em quantidade suficiente que não comprometa sua qualidade (pães amassados). Rotulagem com nome do produto, informações nutricionais, quantidade de pães, peso, data de fabricação e validade.	Unidade	2240	1,89	4233,60
					TOTAL: R\$ 70.346,03

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação de aquisição e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A solução proposta é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, por meio de Chamada Pública, procedimento administrativo indicado para este propósito pela Lei nº 11.947/2009 suas alterações, e pela Resolução CD/FNDE n. 6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.2 O edital da chamada pública deve permanecer aberto para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de **20 dias corridos**, conforme Resolução CD/FNDE n. 06/2020.





4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4.2 Os alimentos embalados devem seguir as determinações das legislações vigentes relativas à rotulagem de alimentos e padrões de identidade e qualidade.

4.3 O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículo fechado e limpo, apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos.

4.4 Alimentos que necessitem de refrigeração deverão ser transportados em veículo adequado em condições que mantenham a temperatura dos alimentos perecíveis (logurte) entre 0°C e 4°C, e dos alimentos altamente perecíveis (carne congelada) a temperatura inferior ou igual a -18° C, conforme legislação vigente.

4.5 Os produtos devem ser entregues em embalagens como sacos, redes ou caixas plásticas limpas de forma que não comprometa sua qualidade. Devem estar separados e etiquetados com a pesagem ou quantidade, o nome legível da Escola e o nome do produto e do fornecedor.

4.6 A contratação será realizada por Dispensa de Licitação, por meio de Chamada Pública, nos termos do § 1º, do art. 14, da Lei nº 11.947/2009, e do artigo 24, inciso I, e do artigo 30 e seus parágrafos, da Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações.

4.7 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola, apresentando projetos de venda como:

I – grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica;

II – grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III – fornecedor individual: detentor de DAP Física.

de acordo com a seção II do Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.8 Deverão constar no Projeto de Venda o telefone para contato e um e-mail para a comunicação entre contratante e o contratado.

4.9 APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:

4.9.1 O fornecedor classificado em primeiro lugar para o **item 17- Carne moída bovina** deverá entregar uma amostra para avaliação, a qual deverá ser submetida a testes necessários.

4.9.2 A amostra deverá ser apresentada em embalagem original, pesando 1 Kg, e devidamente identificada com o nome do Fornecedor e o número do Edital da Chamada Pública. A amostra deverá estar acompanhadas de:

a) Cópia do Título de registro sanitário da empresa;

b) Cópia do Certificado de Inspeção do Frigorífico e Abatedouro;

4.9.3 A amostra deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Educação sita na Avenida Getúlio Vargas, 1645 B, em até 2 dias úteis após a publicação da Ata de Sessão do julgamento das propostas, sendo comunicado ao fornecedor pelo Setor de Alimentação Escolar.





4.9.4 O parecer técnico da análise será publicado em até 3 dias após o recebimento da amostra.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1 O representante legal da contratada deverá assinar o contrato de forma digital ou no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal, sítio na Avenida Getúlio Vargas, nº 1562, antes da primeira entrega prevista no Cronograma deste Termo de Referência.

5.2 DO LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.2.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá nas datas previstas no Cronograma de Entregas a seguir:

Tabela 2. Cronograma de entregas da 1ª Chamada Pública do PNAE 2026.

Item	PRODUTO	FEV	MARÇO		ABRIL		MAIO		JUNHO		JULHO
		24	10 (SEM PRÉ)	31	14 (SEM PRÉ)	28	12 (SEM PRÉ)	26	09 (SEM PRÉ)	23	07 (SEM PRÉ)
01.	Abóbora Cabotiá		X	X	X	X	X		X	X	X
02.	Alface	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
03.	Arroz Parb Orgânico			X		X		X		X	
04.	Beterraba	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
05.	Brócolis		X	X	X	X	X	X	X	X	X
06.	Couve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
07.	Espinafre			X		X	X		X	X	X
08.	Feijão preto			X		X		X		X	
09.	Mandioca				X	X	X	X	X	X	X
10.	Melancia	X	X	X	X	X					
11.	Melão	X	X	X	X	X					
12.	Milho verde		X	X	X	X	X	X			
13.	Repolho	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14.	Rúcula	X	X	X	X	X		X			
15.	Salsinha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
16.	Uva Rosa, Niágara	X									
17.	Carne moída bovina			X	X	X	X	X	X		
18.	Iogurte	X	X	X	X	X					
19.	Suco de uva		X		X		X				
20.	Bolacha amanteigada			X		X		X		X	
21.	Bolacha de milho		X		X		X		X		
22.	Pão sovado colonial		X		X	X	X	X	X	X	





5.2.2 A contratada deverá entregar os produtos **das 8 h às 11h** nas **escolas municipais e Secretaria Municipal de Educação, conforme endereços a seguir:**

Identificação	Escola	Local de entrega
ML	E.M.E.F. Monteiro Lobato	Avenida Getúlio Vargas, 1401;
AG	E.M.E.F. Auta Gomes	Área Industrial Frigorífico Pampeano
NE	E.M.E.F. Colônia Nova Esperança	Assentamento Nova Esperança OU SMED
PRÉ	Pré-escola, Anexo E.E.E.F. Chico Mendes	SMED – Avenida Getúlio Vargas, 1645 B
CRECHE	Creche Municipal Tia Elaine Bastos	Rua Pedro Rabione Sacco, nº 527

5.3 Os quantitativos por escola devem seguir a **Tabela 3:**

Tabela 3. Quantidade de alimentos por escola, da 1ª Chamada Pública do PNAE 2026.								
ITEM	PRODUTO	UNID	ML	AG	NE	Creche	PRÉ	TOTAL
01.	Abóbora Cabotiá	Kg	7	4	3	2	4	20
02.	Alface	Pés	9	7	4	2	6	28
03.	Arroz Parboilizado Orgânico	Kg	120	80	40	35	10	285
04.	Beterraba	Kg	6	4	3	1	4	18
05.	Brócolis	Unidade	10	5	4	2	4	25
06.	Couve	Maço	8	6	4	2	5	25
07.	Espinafre	Maço	6	4	3	2	5	20
08.	Feijão preto	Kg	42	25	22	15	4	108
09.	Mandioca	Kg	8	4	3	1,5	1,5	18
10.	Melancia	Kg	60	35	15	12	6	128
11.	Melão	Kg	30	15	6	4	3	58
12.	Milho verde	Kg	80	90	35	20	20	245
13.	Repolho	Kg	5	3	2	1	2	13
14.	Rúcula	Maço	4	3	3	1	4	15
15.	Salsinha	Maço	8	6	5	2	4	25
16.	Uva Rosa, Niágara	Kg	100	60	25	-	-	185
18.	Iogurte	Litro	40	30	14	12	0	96
19.	Suco de uva integral	Litro	46	32	12	10	0	100
20.	Bolacha amanteigada	Kg	5	3	2	1	1	12
21.	Bolacha milho	Kg	5	3	2	1	1	12
22.	Pão sovado Colonial, 80g	Unidade	150	110	60	0	0	320

5.4 A planilha de distribuição do **item 17- Carne moída bovina** será expedida após a contratação pela Secretaria conforme a demanda das escolas.

5.5 Poderá haver reajustes nas datas ou quantidades, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação.





5.6 Em caso de ocorrência de eventos de força maior ou situações de calamidade pública, tais como: desastres naturais (enchentes, secas severas, geadas, incêndios florestais, entre outros), pandemias, epidemias, decretos de emergência ou calamidade pública reconhecidos por autoridade competente, conflitos sociais, ou quaisquer outros eventos que estejam fora do controle do contratado e que impeçam total ou parcialmente a produção, colheita, transporte ou entrega dos alimentos, o contratado ficará dispensado da obrigação de entrega dos produtos contratados.

5.7 Caso observe algum evento que impeça de realizar a entrega na data solicitada, a **contratada deverá comunicar antecipadamente**, justificando as razões respectivas para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, e atenda ao interesse do Setor de Alimentação Escolar e Secretaria Municipal de Educação.

5.8 O contratado deverá entregar a Nota Fiscal ao Setor de Alimentação Escolar, ou enviar para o e-mail cintia.nutri.smechn@gmail.com.

5.9 Qualquer eventual contato com o Setor de Alimentação Escolar deverá ser realizado preferencialmente pelo e-mail cintia.nutri.smechn@gmail.com ou pelo telefone 0800.090.0063 - Ramal 403 (Sec. Educação – Nutrição), de segunda a quinta-feira.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 Será fornecida às escolas uma Guia de Recebimento mensal de distribuição dos gêneros alimentícios.

6.2 A diretora ou funcionário responsável deverá conferir os alimentos, rubricando na planilha os itens recebidos.

6.3 Após a finalização de cada entrega, as planilhas são compartilhadas com o Setor de Alimentação Escolar que autorizará o pagamento das notas fiscais.

6.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor em garantir que seu produto esteja em conformidade com as especificações e padrões de qualidade exigidos.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 Conforme disposto no item 3, o futuro contratado será selecionado mediante Chamada Pública.

7.2 Os critérios de seleção devem seguir os dispostos na Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020; Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021; Resolução nº 03 de 4 de fevereiro de 2025, podendo-se também utilizar o Modelo Proposto de Chamada Pública que consta no anexo VI da Resolução 06/2020. Também deve estar de acordo com a Lei nº 11947/2009.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 70.346,03**, conforme item 1.





9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária da Secretaria Municipal de Educação – SMED, com recursos provenientes do PNAE, sob Classificação de Despesa nº **560**.

Hulha Negra, 22 de dezembro de 2025.

Cíntia Wolff Lüdtke
Nutricionista Responsável Técnica PNAE

Cristiane Pereira Gonçalves
Secretaria Municipal de Educação

