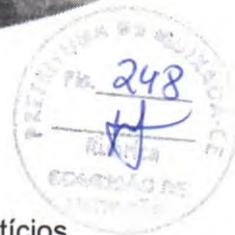
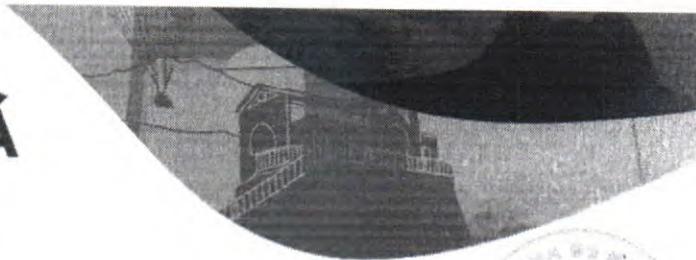




PREFEITURA DE
QUIXADÁ



EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA Nº 08.001/2025 – SME

CHAMADA PÚBLICA N.º 08.001/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, alterado pela Lei nº 14.660/2023, dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei Federal nº 14.133/2021; §3º do art.14 da Lei nº 14.660/2023 e de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE, Resolução Nº 06, de 08 de Maio de 2020 e Resolução Nº 21, de 16 de Novembro de 2021, bem como nos termos do Decreto Municipal nº 005 de 04 de fevereiro de 2025, que regulamenta o tratamento favorecido e diferenciado a ser dispensado à agricultura familiar e às sociedades cooperativas nas contratações públicas municipais.

A Prefeitura Municipal de Quixadá, por meio da Secretaria Municipal de Educação, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Dr. Antônio Moreira Magalhães, nº 457 – Jardim dos Monólitos, Quixadá/CE, inscrita no CNPJ sob o nº 06.081.389/0001-23, neste ato representada por sua Secretária de Educação, Sra. Verúzia Jardim de Queiroz, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, alterado pela Lei nº 14.660/2023, bem como o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, além do que prevê a Lei Federal nº 14.133/2021, e o Decreto Municipal nº 005 de 04 de fevereiro de 2025, que regulamenta o tratamento favorecido e diferenciado à agricultura familiar e às sociedades cooperativas nas contratações públicas no âmbito do município de Quixadá/CE, torna pública a realização da Chamada Pública para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE QUIXADÁ/CE**, de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, durante o período de 20/03/2025 a 22/04/2025. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão entregar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda de segunda-feira a quinta-feira no horário de 07h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min e de sexta-feira: das 07h30min às 13h30min. A entrega da documentação deverá ser realizada presencialmente na Secretaria Municipal de Educação do Município de Quixadá/CE, respeitando as normas sanitárias vigentes.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE QUIXADÁ/CE**, em conformidade com as especificações detalhadas a seguir:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	TOTAL	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	<p>ACEROLA - Especificação: tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico transparente, resistente, não reciclado, em quantidade determinada pelo cronograma da Secretaria de Educação.</p>	KG	910	R\$8,63	R\$7.853,30
2	<p>ALFACE CRESPA- Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Estar própria para o consumo, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e da variedade; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso.</p>	KG	2500	R\$19,02	R\$47.550,00
3	<p>BANANA PRATA - Especificação: em penca, tamanho médio a grande, fresca, 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade. Não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.</p>	KG	60.000	R\$9,53	R\$571.800,00
4	<p>BATATA DOCE - Especificação: de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua aparência. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas. Deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente ou sujidades. Deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos, de cor clara.</p>	KG	20.000	R\$7,62	R\$152.400,00

249
RUBR.
CONTRATAÇÃO



250

5	BISCOITO CASEIRO - Especificação: produto obtido da mistura de farinha de trigo, amido ou fécula, sal, água, ovos, fermento e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICAS. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados ou queimados. Não deverão apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Não poderá conter essência, nem conservantes. Embalagem: em pacotes de sacos plásticos transparentes impermeáveis, não reciclado, contendo 120g do produto e a mesma quantidade de biscoito em todas as embalagens. Deverá possuir rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.	PCT (pacote 120g)	35.800	R\$7,03	R\$251.674,00
6	BOLO ALIMENTÍCIO CASEIRO - Especificação: produto obtido da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, fermento, ovo, açúcar (50% do que é usado normalmente) e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICA. Produto sem recheio. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deverá estar assado no ponto de consumo, não podendo estar mal assado ou passado do ponto. Ser em formato circular, possuindo medidas aproximadas de 10cm de altura e 20cm de diâmetro. Não poderá conter essência, nem conservantes. Cada unidade deverá ter aproximadamente 1kg. Embalagem: cada unidade de bolo deverá estar acondicionada em embalagem plástica transparente e firme, de modo que o conteúdo não seja machucado durante o transporte. Deverá ter rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.	UNID	8.600	R\$26,91	R\$231.426,00
7	CEBOLA BRANCA - Especificação: Produto de primeira qualidade; bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações. Apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estarem livres de terra, sujidades, parasitas e larvas: estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.	KG	5.850	R\$8,19	R\$47.911,50
8	CENOURA - Especificação: legume in natura. Casca lisa, tamanho médio a grande, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo. - Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos; tenras, sem corpos estranhos ou terrosos aderidos à superfície.	KG	19.600	R\$9,70	R\$190.120,00
9	CEBOLINHA - Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas, manchadas e sem bulbo. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes e defensivos agrícolas,	KG	4.000	R\$23,58	R\$94.320,00



	devido ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso, pesando em média 1kg.				
10	CHUCHU - Especificação: Casca lisa, íntegra, isenta de fungos, de rugosidades, sem início de germinação. De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho de médio a grande; Peso médio de 230 a 250g;	KG	8.380	R\$7,53	R\$63.101,40
11	COENTRO - Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas e sem bulbo. Deverão estar livre de resíduos de fertilizantes e resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara.	KG	4.000	R\$20,81	R\$83.240,00
12	COUVE FOLHA – Especificação: folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.	KG	524	R\$17,54	R\$9.190,96
13	ESPINAFRE – Especificação: folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.	KG	524	R\$16,18	R\$8.478,32
14	EXTRATO DE ALHO - Especificação: tempero caseiro, composto por alho e vinagre (podendo ter conservantes). Produto adequado para consumo humano, feito a partir de matéria prima em perfeitas condições de consumo. Embalagem: garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.	GF	4.000	R\$7,78	R\$31.120,00
15	FEIJÃO - Especificação: de corda, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 12/2008 de 31/08/2008. Embalagem primária: transparente, não reciclada, atóxica, de 1 kg, apresentando rotulagem com data de validade, tabela nutricional e nome do produtor.	KG	14.400	R\$15,28	R\$220.032,00



252
AL

	Embalagem secundária: saco plástico resistente, de primeiro uso, não reciclado.				
16	FILÉ DE PEIXE IN NATURA - Especificação: Pescado; Tilápia. Tipo de corte: filé; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem pele, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg do produto e validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega; No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F) e demais informações de rotulagem obrigatória.	KG	1.500	R\$43,29	R\$64.935,00
17	FRANGO CAIPIRA (SEMI CONFINADO) - Especificação: ave sadia, limpa, abatida em período imediato para entrega; acompanham as vísceras: coração, fígado e moela em embalagem separada. Sem penas, sem "canhão", sem tripas, sem cabeça e sem pés. Apresentando cor amarela rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 16 de 23/06/2015. Produto com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM. Embalagem: deverá ser entregue congelada, embalada individualmente em saco plástico transparente, resistente e atóxico, com identificação do produtor, lote e data de validade. As vísceras deverão estar embaladas separadamente, em saco plástico resistente e transparente.	KG	15.000	R\$32,85	R\$492.750,00
18	GOIABA VERMELHA - Especificação: tamanho médio a grande, fresca, apresentando aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes e livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	24.930	R\$8,48	R\$211.406,40
19	IOGURTE NATURAL (CASEIRO) DIVERSOS SABORES - Especificação: produto de diversos sabores, fabricado a partir do leite de cabra, produzido artesanalmente, adicionado de açúcar demerara e tendo como componentes: polpa ou frutas. Sem conservantes, corantes, aditivos, ou qualquer substância artificial. Deverá estar livre de qualquer matéria nociva à saúde. É obrigatório ter Selo de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal. Embalagem primária: o produto deve ser embalado em garrafa plástica, de origem não reciclada, com tampa lacrada, contendo 1 litro do produto; deverá ter especificações exigidas pela legislação, em sua rotulagem, como tabela nutricional, data de validade e ingredientes. O mesmo deverá ser transportado e entregue em temperatura adequada.	UND	2.600	R\$15,05	R\$39.130,00



20	JERIMUM DE LEITE - Especificação: de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca; livre de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.	KG	8.000	R\$7,35	R\$58.800,00
21	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Especificação: fresca e com casca inteira, de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de umidade, enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	4.000	R\$8,21	R\$32.840,00
22	MAMÃO FORMOSA - Especificação: fruta com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	60.000	R\$7,61	R\$456.600,00
23	MANGA TOMMY - Especificação: tipo tommy de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	25.100	R\$8,21	R\$206.071,00
	MEL DE ABELHA EM SACHÊ - Especificação: produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes				





24	vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em sachês individuais de 10g, atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F.) e demais informações de rotulagem obrigatória.	SACHÊ 10g	2.700	R\$1,06	R\$2.862,00
25	MELANCIA - Especificação: tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	30.000	R\$7,46	R\$223.800,00
26	MELÃO JAPONÊS - Especificação: fruto de 1ª qualidade, fresco, com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	8.000	R\$7,61	R\$60.880,00
27	OVO DE GALINHA - Especificação: novo, recém colhido, de ótima qualidade, casca limpa de cor marrom ou branca, sem sujidades, casca íntegra, homogênea, firme, lisa, pouco porosa, sem rachaduras. Tamanho médio a grande, com peso aproximado de 60g. O produto deverá ter SIM. Embalagem: lâminas com divisórias células de papelão forte, inodoro e secas. As lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto. Cada bandeja deverá conter 30 unidades. Na rotulagem deverá ter data de produção e validade e o nome do produtor. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes.	BDJ	4.000	R\$31,77	R\$127.080,00
28	PIMENTÃO VERDE - Especificação: tamanho médio a grande, aparência fresca, de cor brilhante, liso e viçoso, firme, sem áreas escuras, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, de colheita recente, sem danos de natureza física ou mecânica, matéria terrosa aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos	KG	8.870	R\$11,60	R\$102.892,00

254
H



	agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.				
29	POLPA DE FRUTA ACEROLA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta concentrada, cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	11.540	R\$15,29	R\$176.446,60
30	POLPA DE FRUTA CAJU - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	11.540	R\$15,83	R\$182.678,20
31	POLPA DE FRUTA MANGA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	11.540	R\$16,09	R\$185.678,60
32	POLPA DE FRUTA GOIABA VERMELHA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.	KG	11.450	R\$15,86	R\$181.597,00



	Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.					
33	RÚCULA – Especificação: folhas integras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 100g.	KG	344	R\$19,33	R\$6.649,52	
34	TEMPERO COMPLETO CASEIRO - Especificação: tempero caseiro, contendo cebola, alho e vinagre (pode conter outros temperos, exceto PIMENTA). Embalagem primária: garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.	Garrafa 500ml	4.000	R\$18,98	R\$75.920,00	
35	TOMATE TIPO COMUM - Especificação: em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. Casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	9.800	R\$11,02	R\$107.996,00	
VALOR TOTAL					R\$5.007.229,80	

* O preço de aquisição corresponde ao valor a ser pago ao fornecedor da **Agricultura Familiar**, conforme o §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, em consonância com o **Capítulo V da Resolução FNDE**, que dispõe sobre o **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, bem como com as diretrizes estabelecidas na **Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**, e na **Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021**.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. As despesas decorrentes desta contratação serão custeadas por recursos específicos do Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental, consignados no orçamento municipal, conforme a seguinte dotação orçamentária:

Projeto / Atividade
0801.12.306.1201.2.024 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação
1552000000 - Transferência do Recurso do PNAE.



Projeto / Atividade
0801.12.306.1208.2.025 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola
3.3.90.30.00 - Material de Consumo
3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação
1552000000 - Transferência do Recurso do PNAE.

Projeto / Atividade
0801.12.306.1208.2.026 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche
3.3.90.30.00 - Material de Consumo
3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação
1552000000 - Transferência do Recurso do PNAE.

Projeto / Atividade
0801.12.306.1212.2.027 - Programa Alimentação Escolar - Ensino de Jovens e Adultos
3.3.90.30.00 - Material de Consumo
3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação
1552000000 - Transferência do Recurso do PNAE.

Projeto / Atividade
0801.12.306.1214.2.028 - Programa Alimentação Escolar - Ensino Especial
3.3.90.30.00 - Material de Consumo
3.3.90.30.07 - Gêneros de Alimentação
1552000000 - Transferência do Recurso do PNAE.

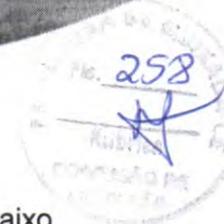
3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola por meio das seguintes modalidades: Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Capítulo V da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da DAP/CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.



3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

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

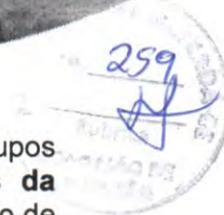
- I. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II. Extrato da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores Participantes;
- IV. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.4. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL.

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

- I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II. Extrato da DAP/CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV. Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V. Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII. Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

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 III** (modelo da Resolução Nº 06 de 08 de Maio de 2020).

4.2. 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 05(cinco) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05(cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP/CAF 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 05(Cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. 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.

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

- I. Grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II. Grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III. Grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV. Grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. 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, e grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar 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 e Mulheres aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados



260
H
EDUCAÇÃO
MUNICÍPIO DE QUIXADÁ

das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP/CAF(s)/ CAF(s);

- b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas e grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar (Lei nº 14.660/2023), em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas e/ou indígenas e mulheres 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 e grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar (Lei nº 14.660/2023), conforme identificação na(s) DAP/CAF(s)/ CAF(s).

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

III. Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP/CAF Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP/CAF);

- a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP/CAF 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,

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

5.5. Os critérios de priorização estabelecidos nesta Chamada Pública seguem as disposições da Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 14.660/2023, das Resoluções FNDE nº 06/2020 e nº 21/2021, e do Decreto Municipal nº 005 de 04 de fevereiro de 2025, que regulamenta o tratamento favorecido à agricultura familiar e às sociedades cooperativas nas contratações públicas no âmbito do Município de Quixadá/CE, sem prejuízo do disposto nas normativas federais vigentes.

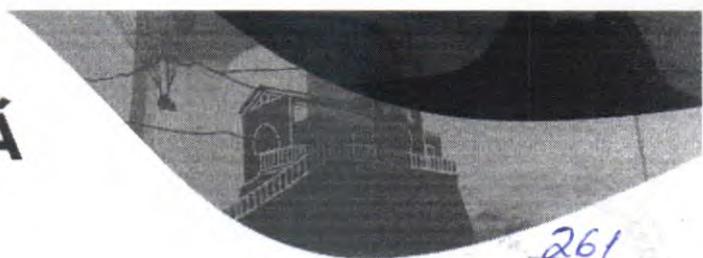
6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar dos deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Almojarifado da Merenda Escolar do Município de Quixadá/CE, na sede da Secretaria de Educação, situada na Rua Dr. Antônio Moreira Magalhães, nº 457 – Jardim dos Monólitos, Quixadá/CE, em data e horário a ser previamente agendado, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os

CM



PREFEITURA DE
QUIXADÁ



261
H
PREFEITURA DE QUIXADÁ

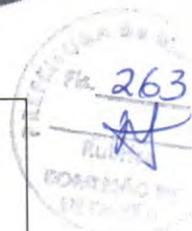
quais serão submetidos a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

[Handwritten signature]



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1	ACEROLA - Especificação: tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: - deverá ser entregue em saco plástico transparente, resistente, não reciclado, em quantidade determinada pelo cronograma da Secretaria de Educação.	KG	2
2	ALFACE CRESPA - Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Estar própria para o consumo, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos; em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e da variedade; estar livre da maior parte possível de terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso.	KG	2
3	BANANA PRATA - Especificação: em penca, tamanho médio a grande, fresca, 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade. Não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológica. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.	KG	2
4	BATATA DOCE - Especificação: de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua aparência. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas. Deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente ou sujidades. Deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos, de cor clara.	KG	2
5	BISCOITO CASEIRO - Especificação: produto obtido da mistura de farinha de trigo, amido ou fécula, sal, água, ovos, fermento e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICAS. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados ou queimados. Não deverão apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Não poderá conter essência, nem conservantes. Embalagem: em pacotes de sacos plásticos transparentes impermeáveis, não reciclado, contendo 120g do produto e a mesma quantidade de biscoito em todas as embalagens. Deverá possuir rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.	PCT (pacote 120g)	2
6	BOLO ALIMENTÍCIO CASEIRO - Especificação: produto obtido da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, fermento, ovo, açúcar (50% do que é usado normalmente) e gordura vegetal ou manteiga NÃO TRANSGÊNICA. Produto sem recheio. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado	UNID	2

262
H



	de conservação. Deverá estar assado no ponto de consumo, não podendo estar mal assado ou passado do ponto. Ser em formato circular, possuindo medidas aproximadas de 10cm de altura e 20cm de diâmetro. Não poderá conter essência, nem conservantes. Cada unidade deverá ter aproximadamente 1kg. Embalagem: cada unidade de bolo deverá estar acondicionada em embalagem plástica transparente e firme, de modo que o conteúdo não seja machucado durante o transporte. Deverá ter rotulagem com identificação do produtor, ingredientes, a data de fabricação e a validade.		
7	CEBOLA BRANCA - Especificação: Produto de primeira qualidade; bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações. Apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estarem livres de terra, sujidades, parasitas e larvas: estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.	KG	2
8	CENOURA - Especificação: legume in natura. Casca lisa, tamanho médio a grande, sem fungos, consistência firme e sem início de germinação, sem rugas, de aparência fresca e de cor laranja vivo. - Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos; tenras, sem corpos estranhos ou terrosos aderidos à superfície.	KG	2
9	CEBOLINHA - Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas, manchadas e sem bulbo. Deverão estar livre de resíduos de fertilizantes e defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso, pesando em média 1kg.	KG	1
10	CHUCHU - Especificação: Casca lisa, íntegra, isenta de fungos, de rugosidades, sem início de germinação. De primeira qualidade, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho de médio a grande; Peso médio de 230 a 250g;	KG	2
11	COENTRO - Especificação: de primeira qualidade, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e bem desenvolvidas, sem áreas escuras, tamanho médio a grande, íntegra. Sabor e cheiro típicos da variedade. Sem presença de larvas, sem insetos e sem matéria terrosa, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Serão rejeitadas no ato da entrega aquelas com a presença de folhas amareladas ou manchadas e sem bulbo. Deverão estar livre de resíduos de fertilizantes e resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado, transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara.	KG	1
12	COUVE FOLHA – Especificação: folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.	KG	1
13	ESPINAFRE – Especificação: folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato.	KG	1



264
[Handwritten signature]

	Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 200g.		
14	EXTRATO DE ALHO - Especificação: tempero caseiro, composto por alho e vinagre (podendo ter conservantes). Produto adequado para consumo humano, feito a partir de matéria prima em perfeitas condições de consumo. Embalagem: garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.	GF	1
15	FEIJÃO - Especificação: de corda, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 12/2008 de 31/08/2008. Embalagem primária: transparente, não reciclada, atóxica, de 1 kg, apresentando rotulagem com data de validade, tabela nutricional e nome do produtor. Embalagem secundária: saco plástico resistente, de primeiro uso, não reciclado.	KG	2
16	FILÉ DE PEIXE IN NATURA - Especificação: Pescado; Tilápia. Tipo de corte: filé; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem pele, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg do produto e validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega; No ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciado seu prazo de validade. e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do Cooperativas/Associações, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F) e demais informações de rotulagem obrigatória.	KG	2
17	FRANGO CAIPIRA (SEMI CONFINADO) - Especificação: ave sadia, limpa, abatida em período imediato para entrega; acompanham as vísceras: coração, fígado e moela em embalagem separada. Sem penas, sem "canhão", sem tripas, sem cabeça e sem pés. Apresentando cor amarela rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA Nº 16 de 23/06/2015. Produto com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM. Embalagem: deverá ser entregue congelada, embalada individualmente em saco plástico transparente, resistente e atóxico, com identificação do produtor, lote e data de validade. As vísceras deverão estar embaladas separadamente, em saco plástico resistente e transparente.	KG	2
18	GOIABA VERMELHA - Especificação: tamanho médio a grande, fresca, apresentando aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar livre de resíduos de fertilizantes e livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	2
19	IOGURTE NATURAL (CASEIRO) DIVERSOS SABORES - Especificação: produto de diversos sabores, fabricado a partir do leite de cabra, produzido artesanalmente, adicionado de açúcar demerara e tendo como componentes: polpa ou frutas. Sem conservantes, corantes, aditivos, ou qualquer substância artificial. Deverá estar livre de qualquer matéria nociva à saúde. É obrigatório ter Selo de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal. Embalagem primária: o produto deve ser embalado em garrafa plástica, de origem não reciclada, com tampa lacrada, contendo 1 litro do produto; deverá ter especificações exigidas	UND	2



	pela legislação, em sua rotulagem, como tabela nutricional, data de validade e ingredientes. O mesmo deverá ser transportado e entregue em temperatura adequada.		
20	JERIMUM DE LEITE - Especificação: de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca; livre de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações. Não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas.	KG	2
21	MACAXEIRA TIPO BRANCA OU AMARELA - Especificação: fresca e com casca inteira, de tamanho médio a grande, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de umidade, enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	2
22	MAMÃO FORMOSA - Especificação: fruta com casca lisa, tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	2
23	MANGA TOMMY - Especificação: tipo tommy de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes e de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	2
24	MEL DE ABELHA EM SACHÊ - Especificação: produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir de néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia. Deve ser apresentado em sachês individuais de 10g, atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade de mel, aprovado pela Instrução Normativa nº 11 de 20 de outubro de 2000 ou legislação que o substitua. Deverão apresentar-se livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento	SACHÊ 10g	10



266
H

	no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F.) e demais informações de rotulagem obrigatória.		
25	MELANCIA - Especificação: tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 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 estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	5
26	MELÃO JAPONÊS - Especificação: fruto de 1ª qualidade, fresco, com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	5
27	OVO DE GALINHA - Especificação: novo, recém colhido, de ótima qualidade, casca limpa de cor marrom ou branca, sem sujidades, casca íntegra, homogênea, firme, lisa, pouco porosa, sem rachaduras. Tamanho médio a grande, com peso aproximado de 60g. O produto deverá ter SIM. Embalagem: lâminas com divisórias células de papelão forte, inodoro e secas. As lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto. Cada bandeja deverá conter 30 unidades. Na rotulagem deverá ter data de produção e validade e o nome do produtor. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes.	BDJ	1
28	PIMENTÃO VERDE - Especificação: tamanho médio a grande, aparência fresca, de cor brilhante, liso e viçoso, firme, sem áreas escuras, sem defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, de colheita recente, sem danos de natureza física ou mecânica, matéria terrosa aderente, sujidades, parasitas e defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em saco plástico resistente, não reciclado transparente ou leitoso pesando em média 1kg e em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizada.	KG	1
29	POLPA DE FRUTA ACEROLA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta concentrada, cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológico de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	2
30	POLPA DE FRUTA CAJU - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA	KG	2



267
AF

	nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.		
31	POLPA DE FRUTA MANGA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	2
32	POLPA DE FRUTA GOIABA VERMELHA - Especificação: produto preparado com frutas sãs, limpas, isentas de parasitos, de larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: plástica transparente com 1000g do produto, e rótulo contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto e data de fabricação. Deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta e de validade mínima de (6) seis meses. O produto deverá ser entregue congelado, com registro do Selo de Inspeção Estadual SIE ou o Selo de Inspeção Municipal SIM ou Selo de Inspeção Federal SIF.	KG	2
33	RÚCULA - Especificação: folhas íntegras, recém colhidas, verdes, de tamanho variado, sem matéria terrosa, sem lagartas, fungos, ou qualquer tipo de inseto. Devem ser entregues após colheita recente para consumo imediato. Embalagem: devem ser entregues em saco plástico transparente, não reciclado, contendo peso aproximado de 100g.	KG	2
34	TEMPERO COMPLETO CASEIRO - Especificação: tempero caseiro, contendo cebola, alho e vinagre (pode conter outros temperos, exceto PIMENTA). Embalagem primária: garrafa plástica transparente, contendo 500ml do produto, rotulagem com especificações do produto (incluindo tabela nutricional e lote). As datas de fabricação e de validade deverão estar impressas na garrafa, conforme legislação.	Garrafa 500ml	1
35	TOMATE TIPO COMUM - Especificação: em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. Casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e intacta. Adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas.	KG	2



268
H

6.2. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta.

6.3. As amostras serão analisadas pela equipe técnica do Núcleo da Alimentação e Nutrição da Secretaria da Educação e representante(s) do CAE, observando-se as características organolépticas (sensoriais), que serão verificadas através de degustação e comparação, de acordo com as características próprias do produto, como a cor, o sabor, o odor e a textura do alimento, além das seguintes exigências:

6.3.1. Os produtos deverão estar em conformidade com as especificações constantes no item 1 deste Edital e com as exigências da Vigilância Sanitária.

6.3.1.1. A equipe de Nutrição emitirá um parecer técnico sobre a aprovação ou reprovação (quando for o caso), devidamente assinado e identificado.

6.3.1.2 - Para o item Polpa de frutas as amostras serão analisadas conforme segue:

DO RELATÓRIO DE AMOSTRAS DA CHAMADA PÚBLICA- Art. 33 DA RESOLUÇÃO FNDE/CD/Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013.

ANÁLISE DA AMOSTRA PRODUTO:
POLPA DE FRUTAS MARCA:
FORNECEDOR:

ANÁLISES	SIM	NÃO
1 – PRESENÇA DE ROTULAGEM	()	()
2 – NOME DO PRODUTOR	()	()
3 – ENDEREÇO DO PRODUTOR	()	()
4 – POLPAS DE FRUTAS APRESENTAM N° DE REGISTRO NO MAPA – SIF	()	()
5 – DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	()	()
6 – RENDIMENTO SATISFATÓRIO	()	()
7 - INGREDIENTES	()	()
8 – PESO BRUTO	()	()
9 – EMBALAGEM DE BOA QUALIDADE	()	()
10 - CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS	()	()

6.4. O resultado da análise será publicado em 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no Depósito da Alimentação Escolar, da Secretaria da Educação de Quixadá/CE ou nas unidades escolares, de acordo com o cronograma de entrega fornecido pelo Setor de Alimentação e Nutrição, obedecendo todos os padrões necessários de qualidade.

7.2. A entrega dos gêneros alimentícios será de acordo com cronograma expedido pelo Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar da Secretaria da Educação, que ficará



responsável pelas emissões das Ordens de Compras (O.C), respeitando a vigência do contrato;

7.3 - O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura contratual.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de crédito em conta, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: na Secretaria de Educação do Município de Quixadá/CE, ou ainda, através do Portal de Licitações dos Município do Ceará – TCE.

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

9.3. 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/CAF 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/CAF Familiar/ano/EEEx;

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/CAF Familiar, inscritos na DAP/CAF 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 (DAP/CAFs familiares) inscritos na DAP/CAF jurídica).

9.4. 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 III - Dos Contratos, da Lei nº 14.133/2021.

Quixadá/CE, 13 de março de 2025.

[Handwritten signature]

Verúzia Jardim de Queiroz
Secretária de Educação